

## Betagte Kundschaft

Die GfK Niederlande untersucht regelmäßig den niederländischen Backwarenmarkt und seine Konsumenten. Danach werden 39,5% aller Backwaren zum heimischen Verzehr, die in den Fachgeschäften über den Tresen gehen, von Haushalten ohne Kinder gekauft, in denen die Hausfrau älter als 55 Jahre ist. Jeden fünften Kundenhaushalt führt eine Hausfrau, die zwischen 35 und 55 Jahre zählt und keine Kinder versorgt. Hausfrauen, die jünger als 35 Jahre aber ohne Kinder sind, kaufen 7,6% der Backwarenmengen. 32,9% des Absatzes gehen an Haushalte mit Kindern. Rechnet man den Brotmarkt separat, stellen die Haushalte mit Kindern mit 41,5% mengenmäßig die größte Kundengruppe. ◀

## Die 100 größten Gastronomiebetriebe Deutschlands

Alle Jahre wieder veröffentlicht die Fachzeitschrift Food Service aus dem Deutschen Fachverlag die Liste der 100 größten Gastronomiebetriebe Deutschlands. Alle zusammen erreichten mit 2,4% mehr Betriebsstätten 2002 dennoch einen um 0,9% geringeren Erlös als im Vorjahr. Fast 60% der Top-Firmen beklagen niedrigere Umsätze als im Vorjahr. Mehr als die Hälfte des Umsatzes der Top 100 Gastronomiebetriebe fiel 2002 in die Kategorie Fast Food. Die besten Zukunftsaussichten

## Gastronomieumsätze im Backgewerbe in Mio. € ohne MwSt.

<b>Kamps</b>	mit 73,0 Mio. €	auf Platz 18
<b>Ditsch</b>	mit 43,6 Mio. €	auf Platz 30
<b>Heberer</b>	mit 36,2 Mio. €	auf Platz 37
<b>Schäfers Brot</b>	mit 19,5 Mio. €	auf Platz 55
<b>Junge, Lübeck</b>	mit 17,4 Mio. €	auf Platz 59
<b>Gramss</b>	mit 16,4 Mio. €	auf Platz 61
<b>Bumüller</b>	mit 13,5 Mio. €	auf Platz 76
<b>Der Beck, Erlangen</b>	mit 12,5 Mio. €	auf Platz 83

bescheinigt die Redaktion von Food Service dem Take-Away-Business. Die Top 10 in der Rangfolge, Umsatz in Mio. € ohne MwSt): McDonald's (2278,9), LSG (717), Autobahn Tank & Rast (493), Burger King (455,7), Nordsee (306,9), DB Reise & Touristik (261,8), Metro (234), Karstadt (224,9), Aral (142,6), Möwenpick (138,9).

Der erste Bäcker in dieser Liste taucht übrigens auf Platz 18 auf und heißt Kamps. Die Liste der Betriebe mit den besten Umsatzsteigerungen wird mit 82,1% von der Sandwichkette Subway angeführt, die höchste Steigerungsrate unter den Bäckern erzielte Junge mit satten 20%. ◀

## Gebrauchte Maschinen via Internet

Der elektronische Handel boomt: Ebay war mit über zehn Millionen Kunden im letzten Jahr der größte Marktplatz für den Online-Handel. Am häufigsten ersteigert wurden Bücher, Bekleidung, CDs sowie Eintrittskarten für Theater und Konzerte. Doch haben Sie schon einmal den Suchbegriff

Bäckerei eingegeben? Das Ergebnis ist vielfältig: Bäcker-Teddys, Kippdielen, Fachbücher und Kleidung. Aber auch größere Anschaffungen können geordert werden. Einfach in den Bereich Business & Industrie schauen, hier gibt's vom Stikkenofen über Cafeeinrichtungen bis zur Ladentheke und Brotschneidemaschinen ein umfangreiches Angebot. [www.ebay.de](http://www.ebay.de) ◀

## Beschäftigte im Handwerk: Talfahrt hält an

Das Handwerk, einstiger Beschäftigungs- und Wachstumsmotor der Wirtschaft, mausert sich immer mehr zum Quotenkiller. Das Statistische Bundesamt teilte mit, dass die Beschäftigung im Handwerk weiter rückläufig sei. Gegenüber 2001 baute es im vergangenen Jahr 5,3% der Stellen ab. Die Umsätze der Handwerksunternehmen insgesamt sanken 2002 um 4,9%. Besorgniserregend ist der Beschäftigungsrückgang für das Handwerk auch deshalb, weil er permanent ansteigt. Ging die Zahl der Beschäftigten 2000 um 3,3% zurück, so waren es 2001 3,9%. ◀

## Umsatzplus bei Nestlé

Der konsolidierte Umsatz der Nestlé-Gruppe betrug in den ersten drei Monaten dieses Jahres 19,7 Mrd. CHF. In konstanten Wechselkursen erhöhte sich der Umsatz damit um 6,3%. Dies spiegelt ein organisches Wachstum von 4,6% (internes Realwachstum 2,5%, Verkaufspreise und andere Faktoren 2,1%) wieder, sowie einen kleinen Beitrag aus, durch Veräußerungen bereinigten Akquisitionen. Einen mit 13,8% sehr negativen Effekt auf die Zahlen hatte der starke Franken. Umgerechnet in die Währung des Mutterlands waren die Umsätze der Auslandstöchter deutlich weniger wert. Unter den Produktgruppen verzeichneten Getränke, vor allem löslicher Kaffee und Kaffeemischungen unter der Marke Nescafé sowie Getränke in Pulverform unter Marken wie Milo und Nesquik, gute Resultate. Fortschritte waren auch im gekühlten und tiefgekühlten Sektor zu verzeichnen.

Das kürzlich erworbene Geschäft von Chef America erzielte ein zweistelliges Wachstum. Die sparte Kulinarische Produkte insgesamt erreichte ein Wachstum um 3,4% auf 3,856 Mrd. CHF. Schokolade und Süßwaren wurden durch das späte Osterdatum sowie durch Preiserhöhungen beeinflusst und mussten 1,7% Umsatz abgeben. Der Gesamtumsatz der Sparte lag in den ersten drei Monaten dieses Jahres bei 2,365 Mrd. CHF. ◀

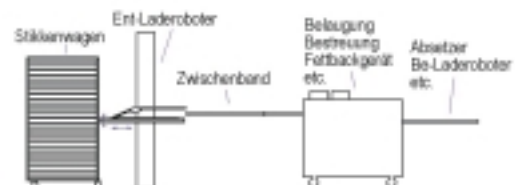
Anzeige

# Aus dem Stikkenwagen in den Stikkenwagen

## Automatischer Stikkenwagen Ent- und Belader

modular ausbaubar  
in Verbindung mit:

- Belagungsanlage
- Bestreuungsanlage
- Fettbackanlage
- Ofenabsetzer
- etc.



**Kontaktieren Sie:**

**BMTEC GmbH**  
Westendstr. 7  
83527 Haag  
fon 08072-3757-0  
fax 08072-3757-10  
[info@bmttec.de](mailto:info@bmttec.de)

oder

**Daub & Abendschön GmbH**  
Singener Straße 8  
75196 Remchingen  
fon 07232-71554  
fax 07232-70866  
[daub\\_abendschoen\\_gmbh@t-online.de](mailto:daub_abendschoen_gmbh@t-online.de)

### De Maekelboerger expandiert

Die Bäckerei Schulz aus Greifswald hat einen neuen Eigentümer. Sie gehört seit Anfang April zum Neubrandenburger Unternehmen De Maekelboerger, Bäckerei- und Konditoreiwaren GmbH & Co KG. Das Konzept des Greifswalder Familienbetriebs bleibt weiter bestehen. Die Bäckerei Schulz betreibt mit 42 Mitarbeitern acht Filialen und zwei Verkaufswagen. Wolfgang Lampel, Geschäftsführer von De Maekelboerger, will von Greifswald aus künftig die Filialen an der Ostseeküste bzw. auf Rügen und Usedom beliefern. Die Produktion soll ausgebaut werden, Lampel nennt als Investitionsgröße 1 bis 2 Mio. €. ☛

### Testkäufe bei der Konkurrenz zulässig

Am 8. April 2003 entschied der Europäische Gerichtshof in einem Verfahren über irreführende und vergleichende Werbung (C-44/01 Pippig gegen Hartlauer) und legte fest, dass strengere nationale Vorschriften zum Schutz irreführender Werbung als die in der Richtlinie 84/450EWG niedergelegten nicht angewendet werden dürfen. Ein Preisvergleich in der Werbung sei auch dann zulässig, wenn die Produkte auf verschiedenen Vertriebswegen an den Kunden gebracht werden. Unter bestimmten Bedingungen dürften vor der Festlegung des eigenen Angebots auch Testkäufe beim Wettbewerb gemacht werden. Das Urteil ist zu finden unter <http://europa.eu.int/jurisp/cgi-bin/form.pl?lang=de> ☛

### Weniger Acrylamid in Lebensmitteln

Die Werte des potenziellen Krebserrregers Acrylamid in Lebensmitteln konnten in den vergangenen Monaten teils deutlich gesenkt werden. Neben Pommes Frites und Kartoffelchips waren auch Feine Backwaren wie Butterkekse, Berliner Pfannkuchen und nicht zuletzt auch Knäckebrot und freigeschobene Brote mit hohen Anbacktemperaturen in den Fokus der Kritik geraten. Der Signalwert – also der Acrylamid-Gehalt, ab dem die Industrie zum Handeln aufgefordert wird – sei bei Pommes, Kartoffelchips und Butterkekse um bis zu 25% gesunken, heißt es aus dem Ernährungsministerium. Die gemeinsam vom Ministerium und der Industrie gewählte Strategie der Risikoverminderung durch ein breites Maßnahmenpaket, insbesondere durch Reduzierung hoher Back- und Siedetemperaturen, zeigt offensichtlich Wirkung. Ob und wie gefährlich Acrylamid für den Menschen ist, steht dagegen immer noch nicht fest. Die krebserregende Wirkung ist bislang lediglich im Tierversuch nachweisbar. Nach Angaben des Ministeriums haben die Behörden in Deutschland seit den ersten Warnungen vor einem Jahr 3.320 Lebensmittelproben auf Acrylamid untersucht. ☛

### Burns Philp schließt Brotfabriken

Burns Philp & Co Ltd., Sydney, Australien, bis vor wenigen Monaten ein internationaler Foodkonzern, der sich hauptsächlich auf Hefe und Gewürze speziali-

sierte, hat nach der Übernahme des ebenfalls australischen Goodman-Fielder-Konzerns bereits den Rotstift angesetzt. Eine der mit GF übernommenen Brotfabriken wurde quasi umgehend dicht gemacht, inzwischen wurde die Schließung weiterer sieben Produktionsstätten angekündigt. Ihre Versorgungsfunktion in den jeweiligen Regionen soll von Zentrallagern übernommen werden. ☛

### Schaller beliefert Aldi in der Oberpfalz

Die Stadtbäckerei Schaller aus Weiden in der Oberpfalz hat einen potenten Kunden gewonnen. Seit dem 1. April beliefert die Bäckerei 40 Aldi-Märkte in der Region mit verpackten Kleingebäcken, Broten und Feingebäcken. Auf Plakaten in den Aldi-Filialen wird darauf hingewiesen, wer der neue Lieferant ist. ☛

### Ergebnissteigerung bei VK-Mühlen

Das Ergebnis vor Steuern der VK-Mühlen AG verbesserte sich 2002 von 7,1 auf 7,3 Mio. €. Der Umsatz lag mit 420 Mio. € leicht unter dem des Vorjahrs (430 Mio. €), was auf die Stilllegung der Eidermühle in Friedrichstadt und den verstärkten Einkauf der Verbraucher im Discount zurückgeführt wird. Das traditionelle Industrie- und Bäckergeschäft im vergangenen Jahr bezeichnet der Aktionärsbrief vornehm als annähernd ausgeglichen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr stieg die schwedische Cerealia AB im Zuge einer Kapitalerhöhung mit einem Anteil von 11,1% des Aktienkapitals bei der VK-Mühlen AG ein. Darüber hinaus hat die Leipnik-Lundenburger Invest Beteiligung AG, Wien, 29,1% des stimmberechtigten Kapitals von der DZ Bank AG sowie der AIH Agrar-Industrie-Holding GmbH übernommen. Mit den Österreichern will VK eine gemeinsame Osteuropastrategie umsetzen. ☛

### Kamps-Vorstand verkleinert

Der Vorstand der Barilla-Tochter Kamps wird künftig ohne den Leiter der Abteilung „Internationale Strategie und Akquisitionen“ auskommen. Der Niederländer Arent Fock war seit Februar 2000 Mitglied des Kamps-Vorstands und scheidet jetzt auf eigenen Wunsch aus. Fock wird sich auf sein eigenes Unternehmen, die Lichthaven BV, Amsterdam, konzentrieren, die ein privates Venture Capital verwaltet. Im Kamps-Vorstand sind weiterhin: Michael Kern, Vorsitzender, Werner Herterich, verantwortlich für den Backindustriesektor, genannt Retail Bakeries, Wolfgang Kröger, verantwortlich für das Shopgeschäft, Matthias Zachert, Finanzen, und Vittorio Ogliengo, zuständig für die Geschäftsentwicklung. ☛

### Traubenkernmehlbrot

Gemeinsam mit dem Traubenkernmüller Vitis und der Lebensmittelmarkt-Schiene der Karstadt/Hertie-Häuser stellte Hans-Günther Mack, Westhausen, Anfang Mai im Hertie-Haus in München ein „Kreta-Traubenkernbrot“ vor. Das Brot gehört zu einer ganzen Range von „Wellness-Brot“, die Mack nach einem speziellen Verfahren backt. Zu diesem Verfahren gehört u.a. die Verwendung von Frucht-Maische als Triebmittel statt Hefe oder Sauerteig, Sauermilch und Soja-Ferment. Die Brotvariationen – allesamt aus Bioland-Getreide – reichen von reinen Weizenbroten über Mischbrote, Dinkelbrot und reinem Roggenbrot bis hin zur Sorte „Kreta“, der Traubenkernmehl zugefügt wird. Das Traubenkernmehl, so Ölmüller Winfried Heinen, enthalte in hohem Maße Procyanidin, ein starkes Antioxidanz, das 50 mal stärker wirkt als Vitamin E. Nach der Markteinführung im Hertie-Haus in München (dem ehemaligen Käfer-Feinkostmarkt) wird das Brot über die Hertie-Häuser, die 33 Mack-Filialen sowie einen eigenen Internet-Auftritt [www.wellnessbrot.de](http://www.wellnessbrot.de) vertrieben. ☛

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

## KOENIG

*...einfach kernig!*

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

**Sonderanfertigungen nach Ihren individuellen Spezifikationen.**

KOEINIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG · Postfach 1453 · D-59444 Werl  
Tel. 02922/9753-0 · Fax 02922/9753-99  
E-Mail: [info@koenig-backmittel.de](mailto:info@koenig-backmittel.de) · Internet: [www.koenig-backmittel.de](http://www.koenig-backmittel.de)

Die neue Ofengeneration für Top-Produktion



# Professional-line Professional-line



Schön, dass die neue Ofengeneration von WP-L  
einem die richtige Kaufentscheidung so leicht macht



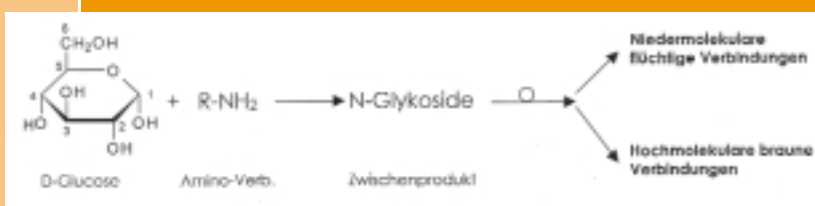
**WP WERNER & PFLEIDERER**  
LEBENS MITTELTECHNIK

HORSTMANNGROUP

# Die Maillard-Reaktion

Warum werden Kekse beim Backen braun? Woher kommt der angenehme Geruch von frisch Gebratenem und Gebackenem? Dafür verantwortlich sind eine Reihe komplexer chemischer Prozesse, benannt nach ihrem Entdecker, dem französischen Biochemiker Louis Maillard (1878-1936), der sich 1918 erstmals mit der so genannten Maillard-Reaktion, die auch als nicht-enzymatische Bräunung bezeichnet wird, beschäftigte (stark vereinfachtes Schema: siehe Abb.).

Substanzen sind außerordentlich reaktiv und können sich spontan mit Amin-Komponenten weiter umsetzen. Dabei entstehen dann braune Substanzgemische höherer Molekülmassen. Wenn dabei Aminosäuren zersetzt werden, spricht man vom so genannten Strecker-Abbau. Hierbei entstehen die Strecker-Aldehyde, Kohlendioxid und  $\alpha$ -Aminoketone, die schnell zu aromabildenden Pyrazinen kondensieren.



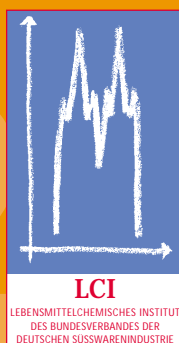
## Was passiert genau?

In einer mehrstufigen Reaktion kommt es hierbei ausgehend von so genannten reduzierenden Zuckern (z.B. Glucose und Fructose) und Aminoverbindungen (Aminosäuren, Proteinen und Peptiden) unter der Einwirkung von hohen Temperaturen (150-180 °C) zur Bildung heterozyklischer Verbindungen, die für die Farbgebung, das Aroma und zusätzlich als Indikator einer Erhitzung von Lebensmitteln von großer Bedeutung sind.

Die Reaktion wird eingeleitet durch die Bildung von Glykosylamiden (N-Glycoside). Diese werden im Rahmen der so genannten Amadori-Umlagerung zu 1-Amino-1-desoxyketosen umgelagert. Hieran schließen sich weitere Umlagerungen, u.a. die so genannte Heyns-Umlagerung, an. In einer zweiten Reaktionsphase durchlaufen die sehr reaktiven Zwischenprodukte u.a. sehr leicht Eliminierungsreaktionen. Dabei wird primär entweder Wasser oder der Amin-Rest abgespalten. Anschließend kann es zusätzlich zur Fragmentierung oder Cyclisierung kommen. Zu den entstehenden Produkten zählte man z.B. das Hydroxymethylfurfural (HMF), Furane, Furone und viele weitere Substanzklassen. Die sich aus den Amadori-Verbindungen bildenden

## Bedeutung der Maillard-Reaktion

Besonders charakteristisch für die Maillard-Reaktion ist die Bildung brauner Pigmente, der so genannten Melanoidine, die für die vertraute Farbe und die knusprige Kruste von gebratenen, gebackenen und gerösteten Lebensmitteln verantwortlich sind. Daneben spalten sich bei den Reaktionen zwischen Zuckern und Proteinen zahlreiche flüchtige Aromastoffe ab. Einige dieser Aromakomponenten sind zwar dominierend, doch generell kommt das Aroma eines Nahrungsmittels in all seinen Nuancen erst durch das Zusammenwirken einer großen Zahl von Stoffen zustande. Beispielsweise fanden Wissenschaftler allein in Kaffee etwa 1.000 flüchtige Verbindungen. Als Hauptkomponenten des Aromas von Malz, Karamell, Kaffee und Kakao gelten Maltol, Ethylmaltol und 2-Mercapto-methylfuran. Pyrazine tragen wesentlich zum Aroma gerösteter Nüsse bei.



Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. Adamstraße 52-54 51063 Köln

## Hiestand wächst in Deutschland

Die deutschen Gesellschaften Hiestand und Suhr erzielten 2002 im rückläufigen deutschen TK-Backwarenmarkt ein Umsatzwachstum von 1% auf, 108,9 Mio. CHF, wofür laut Pressemitteilung des Konzerns allerdings nicht das Bäckergeschäft verantwortlich war, sondern die Sparten Gemeinschaftsverpflegung und Tankstellen. Im Rahmen des Ergebnisverbesserungsprogramms „Fit for the Future“ wurden Hiestand und Suhr in Deutschland neu strukturiert. Hiestand ist jetzt ausschließlich Produktionsgesellschaft, während Hiestand & Suhr Handels- und Logistik GmbH Verkauf und Vertrieb vereint. Positive Meldungen lieferte Hiestand Polen, wo derzeit auch das Logistik-Konzept von Suhr implementiert wird. Im B2B-Geschäft erzielte Hiestand ein Umsatzwachstum von 5%, während der Retailbereich unter „Fleury Michon“ sinkende Umsätze hinnehmen musste. Durch die Zusammenlegung der Administration beider Bereiche habe man allerdings den dadurch entstandenen Verlust der inzwischen zur Hiestand Polska SP.Z.O.O. vereinigten Töchter auffangen können. Eine Restrukturierung gab es auch in Österreich. Der unprofitable Frischdienst wurde aufgegeben und Produktion und Restaurant unter neue Führung gestellt. Dadurch erreichte der österreichische Ableger ein Umsatzwachstum von knapp 30%, wenn auch auf sehr niedrigem Niveau. Wie sich allerdings die Ende 2002 eingeleitete Neuausrichtung der Produktionsstrategie – Konzentration auf Bio-Produkte aus dem Holzofen – auswirkt, wird sich erst Ende 2003 beurteilen lassen. ☺

## Wachstum mit Gesundheitsbrot

Warburtons, einer der großen britischen Brothersteller, die nach wie vor unter dem Wettbewerb der Supermärkte mit Unter-Einstands-Preisen für Toastbrot leiden, sucht nach neuen Sorti-

Wie war das genau

mit den Enzymen,  
der Ascorbinsäure

oder den Fetten?

Alles mal gewusst,

aber ...

Experten kennen sich

damit bestens aus und  
frischen Vergessenes

jetzt Monat für Monat

wieder auf.



mentsfeldern, die eher für einträgliche Umsätze sorgen könnten. Fündig geworden sind die Briten jetzt mit einem „Good Health Loaf for Woman“, einem Gesundheitsbrot speziell für Frauen, das neben Omega-3-Säure auch jede Menge Kalzium, Eisen, DH-Säure sowie Folsäure enthält. Bei dieser Gelegenheit bezifferte Warburtons den Marktwert solcher „Gesundheitsbrote im Vereinigten Königreich“ auf 216 Mio. britische Pfund, was rund 340 Mio. € entspricht. Derzeit, so Warburtons, wächst dieser Produktsektor um 15,6% jährlich. ◀

#### Sara Lee baut um

Der US-Mischkonzern Sara Lee steigert nach eigenen Angaben den Umsatz im 3. Quartal des Geschäftsjahrs 2003 um 3,5% auf 4,35 Mrd. US-Dollar. Der Nettogewinn wird mit 269 Mio. Dollar angegeben – ein Anstieg um 4,7%. Als einer der führenden Bäcker in Amerika trugen die Sara Lee Bakeries 767 Mio. US-Dollar zum Gesamtergebnis bei. Während der Umsatz auf dem amerikanischen Markt im Brotsegment eher stagniert bis leicht rückläufig ist, wächst Sara Lee in Spanien und Portugal vor allem bei krustenlosen Weißbroten. Das 1935 als Bäckerei gegründete Unternehmen beschäftigt weltweit mehr als 154.900 Mitarbeiter.

#### + PERSONALIEN +

Diplom-Volkswirt **MANFRED WEIZBAUER** (54) folgt **FRANZ-JOSEF ARENS** (65) als Hauptgeschäftsführer des Verbands Deutscher Mühlen e.V., Bonn. Arens ist nach 36-jähriger Tätigkeit für den Verband in den Ruhestand getreten.

Bei gefrorenen Backwaren ist Sara Lee sowohl in Amerika als auch in Australien unangefochtener Marktführer. Um die Kosten für die Brotproduktion auf dem US-Markt zu senken und somit den Gewinn weiter steigern zu können, diskutiert man eine deutliche Straffung des Brotsortiments. Auf der Streichliste stehen etwa 60 regionale Brotmarken, die durch die Brands des Unternehmens substituiert werden sollen.

Bis zum Ende des dritten Quartals 2003 sollen die ersten 45 regionalen Brotmarken der Umstrukturierungspolitik zum Opfer gefallen sein. Bereinigt um Zukäufe, also auf bestehenden Flächen/Vertriebsstrukturen, hat Sara Lee im Brotbereich im Quartalsvergleich 2003 zu 2002 4% an Umsatz eingebüßt. Im Vergleich der letzten neun Monate waren es aber nur 2%. ◀

#### Leitfaden für Maschinen- und Anlagensicherheit

Das BGN-Standardwerk für alle, die sich mit Maschinen- und Anlagensicherheit beschäftigen müssen, liegt jetzt als neu überarbeitete Auflage 2003 vor. Alle aktuellen Rechtsentwicklungen (u.a. die Betriebssicherheitsverordnung) wurden eingearbeitet. Neben einem breiten fachspezifischen Teil zu allen Fragestellungen der Maschinen- und Anlagensicherheit enthält der Leitfaden vier Praxisbeispiele (Risikobeurteilung, Anlagenerweiterung, Zusammenfügen von Gebraucht- und Neumaschinen, Einsatz von Gebrauchtmaschinen). Außerdem gibt er einen Überblick über alle wichtigen Richtlinien, Normen und Regelwerke.

Der Handlungsleitfaden ist für BGN-Mitgliedsbetriebe kostenlos und kann unter Fax 0621/4456-3448 oder [medienbestellung@bgn.de](mailto:medienbestellung@bgn.de) angefordert werden. ◀

Anzeige

**WebBaecker.de**

Ihr kostenloser Infodienst

# Automatic-Hanseat

## CBTO

Mit einer Backfläche bis zu 250 qm und mit bis zu 7 Herden zählt der Automatic-Hanseat zu den erfolgreichsten Thermo-Öl Großöfen am Markt.

Wahlweise automatische Beschickung und Entladung sowie die kostengünstige und flexible Baukastenweise machen den Automatic-Hanseat gerade für größere und Großbäckereien zu einer äußerst wirtschaftlichen Investition.

Selbstverständlich beheizt mit dem tausendfach bewährten Thermo-Öl System von Daub.



**Wir sind die Backmeister**

**Kaak Group**

**Daub**

backofenbau und  
backtechnik seit 1938

Daub Hamburg GmbH  
Randstraße 1-5 D-22525 Hamburg  
Tel.: 040-547 69-0 Fax: 040-547 69 166  
E-Mail: [info@daub-hamburg.de](mailto:info@daub-hamburg.de)

member of the

MENGLER & CO., HH