

LANDESGRUPPE  
SACHSEN-THÜRINGENBetriebsbesichtigung  
der Dr. Quendt GmbH

Dr. Hartmut Quendt, Konditor und Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnik, entschloss sich 1991 zu einem Wagnis. Er kaufte in Dresden eine Industriebrache und gründete die Dr. Quendt Backwaren GmbH. Mit einer zu DDR-Zeiten mit ihm entwickelten Anlage zur Herstellung von Russisch Brot begann er mit 14 Mitarbeitern zu produzieren. Der Unternehmer will die Tradition der Spezialität, die seit 1876 in der Landeshauptstadt gebacken wird, weiterführen. Schrittweise erfolgte mit verfeinerten Rezepturen und Neuentwicklungen eine Sortimentserweiterung. Seine Produkte fanden in ganz Deutschland und weiteren Ländern Abnehmer. 1994 stieg Quendt in die Stollenproduktion ein.



v.li: LG-Vors. Lothar Melzer, Dr. Hartmut Quendt und Kristian Fuchs, technischer Leiter

1998 übernahm er nach dem Tod von Herbert Wendler dessen Süßwarenfabrik, die Herbert Wendler KG süß- und Dauerwarenfabrik in Dresden und führte die Produktion von Dominosteinen fort. Im Jahr 2000 erfolgte der Umzug in eine neue Produktionsstätte im Dresdner Gewerbegebiet Coschütz. 2001 hatte die Spezialitäten-Bäckerei 70 Mitarbeiter und rund 60 Saisonkräfte. Der technisch hoch entwickelte Betrieb besticht durch umweltfreundliche Lösungs-

wege, Erzeugnisqualität und einem vorbildlichen Hygienestandard. Die Produktion von Russisch Brot beeindruckte die 30 Besucher der Landesgruppe Sachsen-Thüringen durch einen hohen Stand an technologischer Präzision und einer bis ins Detail durchdachten Technik. Ein mit dem Goldenen DLG-Preis 2000 ausgezeichnetes Produkt ist der Dresdner Marzipan Dominostein. Seit 1998 werden auch Bemmchen, geröstete ballast-

stoffreiche Mini-Brotscheiben, produziert. Dinkelchen, Käse- und Knoblauch Cracker, Waffelblättchen, Kokos Schmätzchen sowie Baumkuchenspitzen sind weitere Artikel des aus rund 50 Produkten bestehenden Sortiments. Während der Saison wird zudem der „Echte Dresdner Christstollen“, ebenfalls mit der DLG-Goldmedaille ausgezeichnet, hergestellt. ☺

Paul Hampel

LANDESGRUPPE  
BADEN-WÜRTTEMBERGQualifizierte Mitarbeiter im  
Bäckerhandwerk – Anforderungen an die berufliche Bildung

Was muss ein Bäcker heute und zukünftig noch können bzw. wissen – welche Anforderungen sind an ihn und an seine berufliche Aus- und Weiterbildung zu stellen? Zu dieser Fragestellung fand Anfang April mit über 60 Teilnehmern aus Kreisen der Wirtschaft, der Handwerksorganisation und der beruflichen Schulen ein Gedankenaustausch an der Gewerblichen Schule Im Hoppenlau in Stuttgart statt. Prof. Dr. Walter Freund von der Universität Hannover analysierte in seinem Vortrag zunächst den sich seit langem vollziehenden Konzentrationsprozess in den betrieblichen Strukturen des Bäckerhandwerks. Die Folge sei ein zunehmender Mechanisierungsgrad im Produktionsprozess. Dennoch seien es nach wie vor überwiegend kleinere Handwerksbetriebe, in denen die Bäcker ausgebildet werden. Wie weit in den einzelnen Unternehmen die Arbeit durch Hände oder Maschinen verrichtet wird, dürfe aber in der Bäcker Ausbildung nicht entscheidend sein, da sich die Verfahren zwar im Mechanisierungsgrad, jedoch nicht in den Rohstoffen und Endprodukten unterscheiden. Wesentliche zukünftige Qualifikationen würden daher Kenntnisse über schädliche und nützliche Mikroorganismen, Wirkungsweisen von Enzymen, Steuerung von Fermentationsprozessen, Rohstoffanalysen, Planung und Beherrschung von Produktionsprozessen und lebensmittelrechtliche Grundlagen sein. Die derzeit vorhande-

## STELLENANGEBOT

## WIR BACKEN ERFOLGE

Teamgeist und die  
am Erfolg bestimmen  
bei Harry. Wir sind  
Großbäckereien mit 7 Produktionsstätten in Deutschland.



gemeinsame Freude  
unser Arbeitsklima  
eine der führenden

Für unsere Großbäckerei in Ratingen bei Düsseldorf suchen wir den/die

## Produktionsleiter / in

Sie sind in der Harry-Gruppe dem Geschäftsführer für Produktion & Technik unterstellt und bauen unternehmerisch den Erfolg Ihres Betriebes aus.

Idealerweise haben Sie eine Berufsausbildung als Bäcker mit Fortbildung zum Lebensmitteltechnologe. Sie verfügen über umfassende organisatorische Fähigkeiten und haben dies bereits als Führungskraft bewiesen.

Wir bieten Ihnen ein leistungsförderndes Umfeld und eine der Position entsprechende Dotierung. Ein neutraler Pkw, den Sie auch privat nutzen können, steht Ihnen zur Verfügung.

Interessiert? Dann schicken Sie Ihre aussagefähige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Frau Lemke. Sollten Sie vorab noch Fragen haben, rufen Sie Herrn Berchtold unter 040 / 83035-304 an.

**Harry-Brot GmbH, Kiebitzweg 15-19, 22869 Schenefeld**

nen Ausbildungsstrukturen, z.B. das duale System, dürften jedoch für eine neu zu organisierende Aus- und Weiterbildung eher hinderlich sein. Vielmehr brauche der Beruf des Bäckers einen neuen Namen, neue Ausbildungsstätten und neue Ausbilder. In seinem Vortrag „Das Schweizer Modell – ein Modell für die Zukunft?“ beschrieb Walter Boesch, Direktor der Bäckerfachschule Richemont in Luzern, einen Ansatz zur Bäckerausbildung in der Schweiz. Ein auch in der Schweiz vorhandenes Problem sei das zu Unrecht mangelnde Image des Bäckerberufs. Dem gegenüber stünden die hohen Qualifikationsansprüche,

die ein Bäcker zur Herstellung von Backwaren in Premiumqualität – denn nur so sei ein erfolgreiches Bestehen am Markt dauerhaft möglich – benötigt. Ein hohes Gewicht erlangten dabei traditionelle Herstellungsmethoden. Die Anforderungen an die Aus- und Weiterbildung von Bäckern/Konditoren könnten demnach gar nicht hoch genug angesetzt werden und verlangten vor allem ein hohes Maß an Motivation aller an der Ausbildung Beteiligten. Die weitgehende Unabhängigkeit der Bäckerfachschule Richemont verschaffe hierzu Vorteile. Als Basis sieht das „Schweizer Ausbildungssystem“ eine 3-jährige Ausbildung zum



Prof. Dr. Walter Freund



Über Teilnehmer aus Wirtschaft und Handwerk.

Bäcker-Konditor vor. Aufbauend auf Diplomelehrgängen und Lehrmeisterkursen kann nach weiteren drei Jahren eine „Berufsprüfung“ zum Chef Bäcker-Konditor absolviert werden. Nach weiteren zwei Jahren ist darauf aufbauend eine

„Höhere Fachprüfung“ zum dipl. Bäcker-Konditor möglich. Im Anschluss an die Vorträge wurden die Lösungsansätze zwischen den Referenten, Ausbildungsbetriebern und Lehrern beruflicher Schulen diskutiert. ➔

## GEBRAUCHTE MASCHINEN

**PRO-fit-2**  
SO GUT WIE NEU  
**Die neue Top-Adresse für gute  
★★★★★ Gebrauchte**  
Tel. 0 35 936-450 50 · www.PRO-fit-2.de

**Buchen Sie  
Ihre Anzeige jetzt:**  
www.brotundbackwaren.de

## AN- UND VERKAUF

### Günstige Gelegenheiten



**DURCHLAUFBANDOFEN**  
W&P, Backraumbreite 2500,  
-länge 24 m

**MULTI TRIO-AUSROLLUNIT**  
Rijikaart, Edelstahlausführung,  
AB 650 mm

**KOPFMASCHINE**  
Multimatic 5-reihig,  
Tewimat 8-reihig

**HEBEKIPPER**  
W&P, HKS 2600, Kipphöhe 260 cm  
Kemper, HK150, Kipphöhe 240 cm

**TEIGTRICHTER**  
mit automatischer Portionierung,  
W&P

**KNETMASCHINEN**  
W&P - UC 120 A und UC 80 ACN  
DK 200/250 mit diversen Knet-  
schalen

**BROTTEIGTEILMASCHINE**  
W&P - Diva u. Parta U mit 1 oder  
2 Teilkammern  
TM 700 mit 4 Teilkammern

**BÄNDERRUNDWIRKER**  
Winkler, W&P, Fritsch und Meca-  
term

MASCHINEN FÜR DAS BACKGEWERBE  
**THÜNNESEN** GM  
BH  
Industriest. 30 · D-47652 Weeze  
Tel. (0 28 37) 10 97 · Fax (0 28 37) 10 90  
E-Mail: thuenesen.baekereimaschinen@t-online.de  
Ständige Ausstellung von Bäckereimaschinen

## STELLENANGEBOT

### ANWENDUNGSTECHNIKER/IN BÄCKEREITECHNIK



**BIB-Ulmer Spatz**

Innerhalb unseres **Back- und Beratungszentrums** am Standort Bingen suchen wir Sie zur Betreuung unserer industriellen Kunden.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und ansprechendes Aufgabenfeld mit folgenden Schwerpunkten:

- Lösung von bäckereitechnischen Fragestellungen bei industriellen Kunden vor Ort und fachliche Beratung dieser Kunden sowie die Erledigung der damit verbundenen Korrespondenz
- Planung und Durchführung von Produktpräsentationen sowie bäckereifachlichen Kundenveranstaltungen
- Planung und Durchführung von bäckereitechnologischen Projekten
- Anwendungstechnische Bearbeitung und Betreuung des relevanten Produktsortiments sowie von Produkt-Neuentwicklungen
- Selbstständige Erarbeitung von Rezepten

Sie sind Bäckermeister und haben idealerweise eine weiterführende Ausbildung zum Industriebackmeister oder Bäckereitechniker sowie eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung abgeschlossen.

Sie verfügen bereits über mehrjährige Erfahrung im Bereich Fachberatung oder Anwendungstechnik bei industriellen Backwarenherstellern oder Großbäckereien und sind mit zeitgemäßer Bäckereitechnik bestens vertraut.

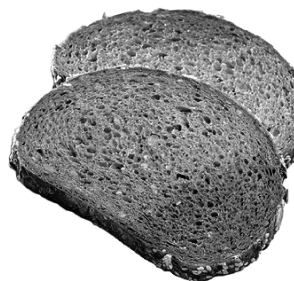
Sie sind routiniert in der Anwendung der MS-Office Programme, verfügen über sichere Englischkenntnisse in Wort und Schrift und bringen eine hohe Reisebereitschaft (vornehmlich im Inland) mit.

Persönlich überzeugen Sie durch einen ausgeprägten kundenorientierten Arbeitsstil sowie ein souveränes Auftreten im Kundenkontakt. Sie sind belastbar, können sich gut auf neue Situationen einstellen und arbeiten gern im Team.

Neben sorgfältiger Einarbeitung bieten wir Ihnen die Leistungen eines modernen Unternehmens.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre aussagefähige Bewerbung. Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Peter Schröder unter der Rufnummer 0 67 21 / 790-123 gerne zur Verfügung.

**BakeMark Deutschland GmbH · Geschäftsbereich BIB-Ulmer Spatz  
Personalabteilung · Mainzer Straße 152-160 · 55411 Bingen**



**BakeMark Deutschland** ist auf dem Nahrungsmittelsektor der führende Anbieter von Produkten und Serviceleistungen im deutschen Markt für handwerkliche und industrielle Hersteller von Backwaren. Mit spezialisierten Geschäftsbereichen für Brot/Brötchen, Feine Backwaren und Central Accounts sind wir präferierter Partner unserer Kunden. Permanente Innovationen, beispielhafte Qualität und ausgeprägte Kundenorientierung verschaffen uns den Vorsprung im Wettbewerb, der auch maßgeblich zum Erfolg unserer Kunden beiträgt.

**BAKEMARK**  
DEUTSCHLAND

## 8. VDB-Forum Backtechnik

Die Landesgruppe Berlin/Brandenburg der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. (VDB) organisiert das 8. Forum in der Region Nord-Ost.

Das Forum beginnt am 27. Juni um 10 Uhr im IGV Bergholz-Rehbrücke. Im ersten Teil geht es um die Rückverfolgbarkeit. Rechtsanwalt *Armin Werner* vom Backmittelverband, Bonn, referiert über die Rechtslage und die Entwicklungen. Über die Rückverfolgbarkeit aus Sicht der MÜLLER spricht *Dipl. Ing. Schober*, Kampffmeyer Mühlen GmbH, Werk Hildebrandmühlen Frankfurt/M.. Schwerpunkt des Vortrags ist die Herausforderung bei Lebensmitteln, die Warenströme und Qualitäten in den vor- und nachgeschalteten Stufen transparent zu machen. Über die rechnergestützte Chargenrückverfolgung referiert *Dipl. Ing. Marc Ullmann*, CSB-SYSTEM AG – Office Berlin. Nach der Mittagspause startet der zweite Teil um 13 Uhr. Schwerpunkte sind Lehre, Ausbildung und Forschung.

Zielvorstellungen der Praxis für die Ausbildung von Fachkräften heißt das Thema von *Dipl.-Ing. Johann Berchtold*, Harry-Brot GmbH Hamburg-Schenefeld. Über die Ausbildungsziele und Ausbildungswege im Zeichen des Strukturwandels im Backgewerbe spricht *Prof. Dr. Rudolf W. Klingler*, Technische Fachhochschule Berlin. *Dipl.-Ing. Peter Kretschmer*, Geschäftsführer der IGV, Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Bergholz-Rehbrücke, referiert über die Perspektiven der praxisorientierten Forschung aus der Sicht privatwirtschaftlicher Unternehmen.

Im dritten Teil – von der Theorie in die Praxis – erklärt *Dr.-Ing. Christian Faber* die kontinuierliche Sauerteig- und Vorteigführung. Die diskontinuierliche Mehlenutzung – ein Beitrag auf dem Weg zu besseren Teigen, heißt das

Thema von *Dipl.-Ing. Frank Zehle* vom IGV. Eine Demonstration des Verfahrens rundet den Vortrag ab. Die Tagungsleitung übernimmt *Prof. Dr. Walter Freund*, Universität Hannover, Institut für Lebensmittelwissenschaft, Abteilung Getreide- und Süßwarentechnologie.

Das 8. VDB-Forum Backtechnik endet um ca. 16.30 Uhr. Der Förderverein der Backtechnikerausbildung e.V. (FBAB) der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin sowie die VDB Landesgruppen Berlin/Brandenburg, Sachsen/Thüringen, Mecklenburg/Vorpommern, Niedersachsen und Hamburg/Schleswig-Holstein beteiligen sich an der Organisation der Veranstaltung. VDB-Mitglieder zahlen 30 €, Gäste 40 € und Studenten bzw. Techniker-Schüler 5 €.

Anmelden können Sie sich per E-Mail ([h\\_kaiser@igv-gmbh.de](mailto:h_kaiser@igv-gmbh.de)), per Fax (033200/89-191), telefonisch (033200/89-179) bzw. durch die Einzahlung des Kostenbeitrags auf das VDB-Konto 207 014 554 der Augusta-Bank e.G. Raiffeisen-Volksbank Augsburg, BLZ 279 0000.

Der FBAB lädt ab 18 Uhr zur Feier der Absolventen der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik ein. Veranstaltungsort ist die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik, Cyclopstraße 1-5, in 13437 Berlin. Der Kostenbeitrag in Höhe von 10 € wird an der Abendkasse erhoben.

**Termin:** Freitag, 27. Juni 2003  
**Beginn:** 10 Uhr bis ca. 16.30 Uhr  
**Ort:** Technologie- und Bildungszentrum für Bäcker und Konditoren an der IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH Arthur-Scheunert-Allee 40/41 14558 Bergholz-Rehbrücke

### LANDESGRUPPE NIEDERSACHSEN-BREMEN

#### Feines Backen im Laden

38 Teilnehmer der Landesgruppe Niedersachsen-Bremen informierten sich bei MeisterMarken, Geschäftsbereich der BakeMark Deutschland GmbH, Bremen, über Feines Backen im Laden. Der Referent, Thomas Bockelmann, Verkaufsleiter für den Großraum Hamburg, ging während seines Vortrags auf die aktuelle Backmarktsituation ein. Back-Discounter und Lebensmittel-einzelhandel setzen die Bäcker weiter unter Druck. Bockelmann schätzt, dass in Zukunft 1.500 Discounter rund 8.500 Shops verdrängen. Der Referent erklärte die Erfolgsvoraussetzungen für einen Discounter:

- schmales Sortiment (ca. 40 Artikel)
- funktionelle Einrichtung
- Städte mit mehr als 60.000 Einwohnern
- Ladenfläche von 70 bis 200 Quadratmeter.

Nur Bäcker mit Profil könnten gegen den Preisdruck der Discounter bestehen. Bäcker müssten Konzepte entwickeln, mit denen sie sich in den Köpfen der Kunden festsetzen können.

Schafften sie dies nicht, bleibe das Geschäft auf der Strecke, ermahnte Bockelmann die Bäcker.

Weg vom „Durchschnittsbäcker“, hin zum Premium-Bäcker, meint der Referent. Der Bäcker müsse wissen, wo seine Stärken sind. Er müsse seine Kunden kennen, sein Verkaufspersonal schulen und Hauspezialitäten anbieten. Aktionen zu aktuellen Anlässen wie Fußballweltmeisterschaften oder Länderwochen könnten helfen, sich als Premium-Bäcker zu profilieren. Feine Backwaren sind nach Ansicht



Die Teilnehmer machten sich ein Bild von den Feinen Backwaren.

des Referenten ein hervorragendes Instrument, um aus der Masse der Backwarenanbieter hervorzustechen. Der Duft von frischem Butterkuchen, Muffins oder Blätterteiggebäck verführe die Kunden zu Spontankäufen. Das ofenwarme Gebäck zeige dem Verbraucher: Hier gibt es Frische und Qualität. Feines Backen im Laden sei an fast jedem Standort möglich. Neben einer kleinen Fläche zum Veredeln brauche es lediglich einen Ladenbackofen und die entsprechende Lagerkapazität. Die Gebäcke könnten entweder in der Backstube vorgebacken, als gefrorene Masse bzw. TK-Teiglinge oder als gekühlte Teiglinge geliefert werden. Eine kurze Backzeit und Backwaren in Gebäckkapseln, hier ist kein Schneiden der Ware nötig, sorgten für eine rasche Verfügbarkeit der Ware. Retouren könnten durch das bedarfsgerechte Backen reduziert werden. ➔



Dipl. Ing. Klaus Stollberg, Leiter der Fachberatung, führte die Teilnehmer durch die Verkostung.

### STELLENANGEBOT

Bekannte Berliner Filial-Bäckerei sucht den erfahrenen

## Produktionsleiter

mit Führungserfahrung und umfangreichen Produktkenntnissen.

Ihre Bewerbung wird vertraulich behandelt. Bewerbungen unter Chiffre 597 an den Verlag.

**LANDESGRUPPE  
RHEIN-MAIN**

**Maßgeschneiderte Hefen**

Das Thema „Maßgeschneiderte Hefen“ wurde von Lothar Völker von der Uniform GmbH & Co. KG aus Werne dargestellt. Der Vortrag zeigte die Wunderwelt der Hefe von der Vermehrung bis hin zu den komplexen Vorgängen bei der Gärung.

Deutlich wurde, wie viel Wissen und Arbeit bei der Herstellung und Überwachung des Rohstoffes benötigt werden. Für den Endverbraucher Bäcker ist es nur noch wichtig, auf die richtige Lagerung zu achten (0 – 7 °C) und auf die Qualitätsparameter: Cremefarbenes Aussehen, angenehmer frisch gärriger Geruch und leicht brüchige Konsistenz.

Unterschiedliche Kombinationen von Proteingehalt der Hefen, Hefestämmen und Herstellungsverfahren ermöglichen Hefen für die unterschiedlichsten Einsatzberei-

che. Beispiele: traditionelle Backhefe, Hochleistungshefe und spezielle Hefen für die Gärunterbrechung.

Ein Trend zur individuellen Verarbeitung wurde deutlich durch die verschiedenen Angebotsformen als Blockhefe, Granulathefe oder sogar in flüssiger Form. Zum Abschluss der Veranstaltung wurde mit dem Märchen „dass Fett die Triebkraft der Hefe hemmt“ aufgeräumt. ☺ *Kurt Gröne*

**LANDESGRUPPE  
BERLIN-BRANDENBURG  
SACHSEN**

**Besichtigung  
von Kamps-Brot**

Für die Betriebsbesichtigung der Kamps-Brot Nord-Ost GmbH, Produktion Bernau, nahmen sich Geschäftsführer Manfred Vondran und seine Mitarbeiter Karl-Heinz Spitzik und Jens Bernacki Zeit. Sie führten die Mitglieder der

Landesgruppe durch den Betrieb, der seit der Wende rasante Veränderungen erlebt hat. Aus dem ehemaligen Back-Kombinat ist unter dem Kamps-Konzern ein leistungsstarker Brot- und Backwarenhersteller geworden. Mit 500 Mitarbeitern, Lagerung und Verpackung eingeschlossen, wird in Bernau im Mehrschichtbetrieb dafür gesorgt, dass den Berlinern sowie den Bewohnern des Umlands stets Feine Backwaren, ein umfangreiches Kleingebäcksortiment sowie ein vielfältiges Brotsortiment in immer konstanter Qualität im Lebensmitteleinzelhandel zur Verfügung stehen.

Dafür, dass dies auch so bleibt, sorgen nicht nur die Fachleute und die ihnen zur Verfügung stehenden Mitarbeiter, sondern auch Roboter. Diese arbeiten an hygienisch heiklen Stellen. Dort haben sie die Aufgabe, dafür zu sorgen, dass die Teiglinge in der richtigen Reihenfolge und zur

richtigen Zeit das Band verlassen bzw. dass diese in Windeseile zur Weiterverarbeitung von entsprechenden Vorrichtungen aufgenommen werden. ☺ *A. Juretko*

**INSERENTEN**

Firma	Seite
Backup .....	11+19
Backwelt .....	51
BäRo .....	42/43
CSB-System .....	3
Daub .....	9
Daub & Abendschön .....	5
Gebr. Engelke .....	2
Frey Kandel .....	31
GBT .....	37
Hein .....	15
M&A Hommel .....	13
Kitzinger .....	31
Koenig .....	6
Lippelt .....	47
Meistermarken .....	52
Mühlhausen .....	29
Pro-fit-2 .....	45
Scheurer .....	35
Steinhaus .....	25
Wabäma .....	17
Webbäcker .....	9
Werner+Pfleiderer .....	7
Wiesheu .....	27

**AN- UND VERKAUF**

**Komplette Kapsel- und Blechlinie zu Verkaufen**

- 1 WP Haton Brotanlage bestehend aus:
  - 1 Teigtrichter tefloniert mit Öl
  - 1 PARTA U2 Abwieger – Gewichtsbereich 110-1250 Gramm
  - 1 Kegelförderer CCR 59 KG
  - 1 Zwischengärschrank 66 Gehänge x 12 Mulden = 792, automatische Klima
  - 1 Langroller COMBI IV mit 4 Pieces
  - 1 Langroller BM51
- 1 Stk. Werner & Pfleiderer Brötchenanlage bestehen aus:
  - 1 Multimatic MUS-G5, Gewichtsbereich 40-150 Gramm
  - 1 Z.N.K. Zwischengärschrank – 135 Gehänge – Zwischengärzeit ca. 5 Minuten
  - 1 Langroller ELR-C 680 B
  - 1 Befeuchter und Streustation
  - 1 Absetzvorrichtung ALN-K
- 1 Siloanlage 3 x 20 Tonnen, Waage 250 Kilo
- 1 Wassermischer
- 2 Diosna Spiralknetmaschinen SPV240 ad einschl. 6 Schalen
- 1 HKL 224
- 1 Brottransporteur einschl. Weiche zur Verpackungsmaschinen
- 1 Stk. Capway Anlage bestehen im wesentlichen aus:
  - 1 Capproof Gärschrank mit automatischer Klimaanlage mit „by pass“
  - 1 Bedeckler
  - 1 Ofenbelader
  - 1 Ofenentlader
  - 1 Saugenkapsler CAD mit Entdeckler
  - 1 Kühlkanal einschl. diverse Formtransport und Deckeltransport
  - 1 Uncopo Fettmaschine
  - 1 Capmatic Kühlbahn mit Ultra Sonic vasher – Kühlzeit ca. 88 min
- 1 Sveba Dahlen Netzbandofen, elektrisch 3150 x 22100 mm
- 1 Hartmann Selectra 30 Schneidemaschinen
- 1 Ibonhart Packmaschine 1.B. 360 „bag loader“
- 1 Kvik-lok
- 1 Gasparin Schneidemaschine
- 1 Carrera 1000 PC Flowpacker
- 1 Druckluftanlage
- 1 Dampfkessel Einschl. diverse Formen, Bleche, Deckel und Körbe

Die Anlage ist fast wie neu und hat nur 1,5 Jahre gelaufen bei knapp einer Schicht.

Weitere Information: Frederik Christiansen A/S, Broenge 11, 2635 Ishøj, Telefon +45 43 99 73 00, Fax +45 43 99 13 99, Att. Jens Glud

[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)

**GELEGENHEIT! SONDERVERKAUF!**

**1 KÖNIG-Industrie-Brötchenanlage, ca. 12.000/h**

Stüpfel- u. Schnittbrötchen, mit Endgärschrank, mit großem Teigtrichter 240 kg Industrie-Rex-Kopfmaschine, neuwertig, generalüberholt, mit Neu-Garantie. Kurzfristig lieferbar!

**1 W+P-Brötchenanlage SUPER-MODULA 2001**

mit Vorgärschrank, für Stüpfel- und Schnittbrötchen. Befeuchtung + Bestreuung mit z.B. Mohn o.ä. Kopfmaschine: Multimatic 6-reih., Reduzierung z.B. auf 5-/4-reih., Ablegevorrichtung mit pneumatischem Hubband 58x76/58x98, Anlage werkstattgeprüft, sehr guter Zustand, Baujahr 1999.

**1 Industrie-Brötchenanlage, Leistung bis ca. 18.000/h**

6- + 5-reihig, mit Vorgärschrank, für Stüpfelbrötchen, Einschlag-Schrippen, Baquettebrötchen, mit Bemohnungsstation, KÖNIG-Industrie-Kopfmaschine, großer Teigrichter ca. 160 kg, Absetzung: Abziehband bis 2 m, Lieferung nach Vereinbarung.

**1 Spiral-Kneter 250 kg Teig, für ausfahrbare Kesselwagen**

Mit Computer, Edelstahlführung, beste Qualität, Vorführmaschine, nur sehr wenig benutzt

**1 Feingebäckaufbereitungstisch ca. 7,60 m lang**

mit Doppel-Stanz-Guillotine, div. Zubehör für versch. Produkte, div. Stanzen (für Pasteten, Hefemann, Hasen u.a.) Genaueres auf Anfrage. Noch beim Kunden bis ca. Juni 2003.

Mehrere gebrauchte Brötchenanlagen von W&P, KEMPER, FORTUNA, WINKLER, EBERHARDT sind lieferbar. *Zwischenverkauf vorbehalten!*

*Fordern Sie unsere Unterlagen an!*

**LIPPELT**

**Bäckereimaschinen**

W. Lippelt GmbH & Co. KG

Ostendstraße 15, D-64319 Pfungstadt. [www.lippelt-back.com](http://www.lippelt-back.com)  
Tel. 06157/9720-20, Fax: -97, eMail: [info@lippelt-back.com](mailto:info@lippelt-back.com)