

**INTERVIEW**

- Lothar Pasch  
„Ich habe meine Arbeit nie als Last empfunden“ 10
- Werner Heer: Virtual Holding 26

**MARKT**

- Ofenallianz:  
Mecatherm übernimmt Gouet 14

**IBA RÜCKBLICK**

- Backmittel:  
Neue Zeiten brechen an 16

**TECHNIK**

- Feingebäckanlagen:  
Generationenwechsel 20

**TECHNOLOGIE**

- Vakuumkühlung: Coole Idee 24
- Gebäckqualität:  
Quellen? Ja – dann aber richtig! 36

**PRODUKTION**

- Stendaler Landbäckerei:  
Ein Unternehmen umgestalten 30

**LOGISTIK**

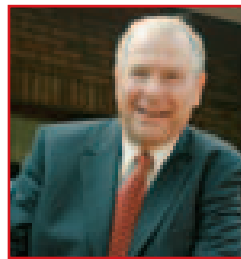
- GSM-GPS-GRPS: Spurensuche 32
- EDV-Unterstützung:  
Ins richtige Körbchen 34

**VDB**

- Berichte aus den Landesgruppen 38

**RUBRIKEN**

- Editorial 3
- Nachrichten 6
- Termine 8
- Personalien 9
- Fachberatung 39
- Stellenanzeigen 41
- Inserentenverzeichnis 43
- Messekalender 2007 46



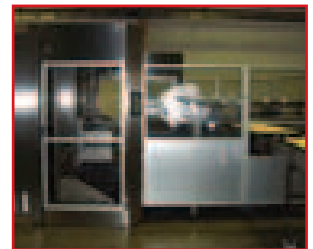
**10**

**„Ich habe meine Arbeit nie als Last empfunden“**  
Lothar Pasch hat über 30 Jahre lang die Geschicke der Kaak-Gruppe gelenkt und ist jetzt in Pension gegangen. Chefredakteruin Hildegard M. Keil interviewte den 65-Jährigen und sprach mit ihm über die Zukunft der Backbranche und neue Entwicklungen.

**14**

**Mecatherm übernimmt Gouet/SMAF**

Der französische Ofenbauer Mecatherm ist mit der Übernahme von Gouet in eine neue Liga aufgestiegen. Zusammen bieten die Unternehmen eine breite Palette von Öfen und kompletten Produktionslinien an.



**16**

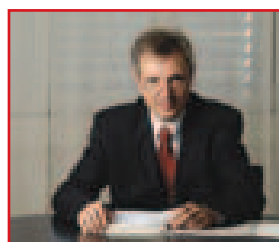
**Neue Zeiten brechen an**

Auf der iba hatte fast jeder Backmittelhersteller etwas Neues zum Thema Bio, Gesundheit und Natur zu bieten. Die Redaktion hat die Neuheiten der Branche zusammengestellt.

**20**

**Generationenwechsel**

Neue und überarbeitete Feingebäckanlagen haben die Maschinenbauer während der iba präsentiert. Besonders Wert legten die Konstrukteure auf die einfache Handhabung und leichte Reinigung der Anlagen.



**26**

**Virtual Holding**

Im Interview erklärt der neue WP-Gruppen-Geschäftsführer Werner Heer, wie er das Unternehmen durch Know-how-Transfer und Synergien formen will.

**30**

**Ein Unternehmen umgestalten**

Dipl.-Ing. Andreas Bosse hat die Stendaler Landbäckerei ordentlich umgekrempelt. Als Sanierer rettete er das Unternehmen vor der Insolvenz. Nun investiert Bosse als Geschäftsführer in Personal und Technik.



# Erkennen Sie einen Unterschied?



Mit den neuen Früchten von BerryFusions™  
gibt es keinen Unterschied.

Echte Früchte? Ja. Saftig? Natürlich. Köstlich? Aber klar!

Mit ihrer wohlschmeckenden Kombination natürlicher Fruchtaromen und gesüßter, getrockneter Cranberrys bietet BerryFusions eine einzigartige Lösung, wann immer die Zugabe von Obst bei einem Rezept Probleme bereitet. Durch ihre unerreichte Stabilität und Beständigkeit in allen Verarbeitungsverfahren, können jetzt echte Früchte problemlos bei allen Anwendungen eingesetzt werden.

Darüber hinaus sind sie auch aus der Kostenperspektive interessant.

Sie erhalten BerryFusions in einer Reihe beliebter Fruchtaromen, um den Geschmack der Verbraucher optimal zu treffen.

Wenden Sie sich noch heute an Ocean Spray, um BerryFusions zu probieren – die natürliche Antwort bei Anwendungsproblemen mit Früchten.

**BerryFusions™ Fruits**  
Natural – Versatile – Delicious



Ideen und Informationen finden Sie bei einem Besuch von [www.oceansprayitg.com](http://www.oceansprayitg.com)