



Personalien



Joachim Krampitz bekleidet ab sofort die Position des Betriebsverkaufsleiters für die Region SüdWest-Deutschland bei der UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne. Der 48-jährige Bäckermeister war zuvor bei einem namhaften Backmittel-Hersteller tätig. +++

© Krampitz

++ TAGUNG GROSSBÄCKER

Ende November trafen sich die Mitglieder des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V., Düsseldorf, zur Mitglieder-Versammlung in Dresden. Neben Vorträgen von Dr. Ulrich Hamm, Uni Kassel, Agrar- und Lebensmittelmarketing, und Prof. Ulrich Nöhle, Interim Manager Lebensmittelindustrie, zum Thema ethische Werte und Risiken im Lebensmittelverkehr stellte Sabine Botterbrodt, Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold, eine neue Verbandsleitlinie „Hygiene“ vor. Diese können Sie direkt beim Verband anfordern oder unter: www.backwelt.de herunterladen. +++

1. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft

Die Martin Braun-Gruppe veranstaltet in Kooperation mit ttz Bremerhaven und The Lifesights Company am 23. und 24. Februar 2011 das 1. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft. Die Veranstaltung findet im Backforum der Martin Braun-Gruppe (Tillystraße 21, 30459 Hannover) statt. Experten aus Unternehmenspraxis, Wissenschaft und Beratung beleuchten Zukunftsszenarien aus verschiedenen Perspektiven. Kontakt und Anmeldung: per Fax: 0471 48 32 129, per Telefon: 0471 48 32 123, per E-Mail: zukunft@ttz-bremerhaven.de, per Post: ttz Bremerhaven, Angela Sadowski, Fischkai 1, 27572 Bremerhaven +++

++ GROSSBÄCKEREI RICHARD HERRMANN INSOLVENT

Das Amtsgericht Tübingen leitete das vorläufige Insolvenzverfahren über die Großbäckerei Richard Herrmann GmbH aus Dettingen ein. Der Rechtsanwalt Gerhard Walter wurde zum vorläufigen Insolvenzverwalter bestellt. Die Bäckerei mit rund 230 Mitarbeitern betreibt ca. 80 Verkaufsstellen und beliefert den Handel. Die Brotvertriebsgesellschaft „Herrmann von der Alb“, die auch die Filialen betreibt, hat ebenfalls Insolvenzantrag gestellt, heißt es weiter in den Medien. Auch hier wurde

Rechtsanwalt Gerhard Walter zum vorläufigen Insolvenzverwalter bestellt. Betroffen sind rund 200 Angestellte. Infos unter: www.herrmann-von-der-alb.de. +++

40. Wissenschaftliche Informationstagung

Das deutsche Getreide- und Backgewerbe sowie die zugehörige Wissenschaft und Zulieferindustrie trifft sich am 20. und 21. Januar 2011 in Berlin zur 40. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. Der besondere Schwerpunkt des ersten Veranstaltungstages ist auf die Thematik Ernährung und Gesundheit gesetzt. Es geht darum, das Potenzial der Ernährung in der Prävention des Übergewichts und schwerer Erkrankungen anhand neuester Forschungsergebnisse darzustellen. Am zweiten Veranstaltungstag wird die Thematik mit Vorträgen über die Entwicklung und Herstellung von gesunderhaltenden Lebensmitteln fortgesetzt und mit einem Beitrag über den CO₂-Fußabdruck der Brotherstellung abgeschlossen. Wie in den vergangenen Jahren werden wieder die Preise des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V. sowie der Bäcker-Innung Berlin zur Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses vergeben. Außerdem verleiht die Bäckermeister Alfred Kühn Stiftung einen Preis für eine besondere Leistung in Wissenschaft, Forschung und Entwicklung zur Backwarenherstellung. Der Veranstaltungsort: MEVENTUM Berlin, Triftstraße 67, 13353 Berlin. Infos und Anmeldungen bei Dipl.-Ing. Gabriele Gözl, Tel.: 030 314-27550, Fax 030 314-27557, E-Mail: info@getreideforschung.de +++

++ MESSE MODERN BAKERY MOSCOW MIT BESUCHERREKORD

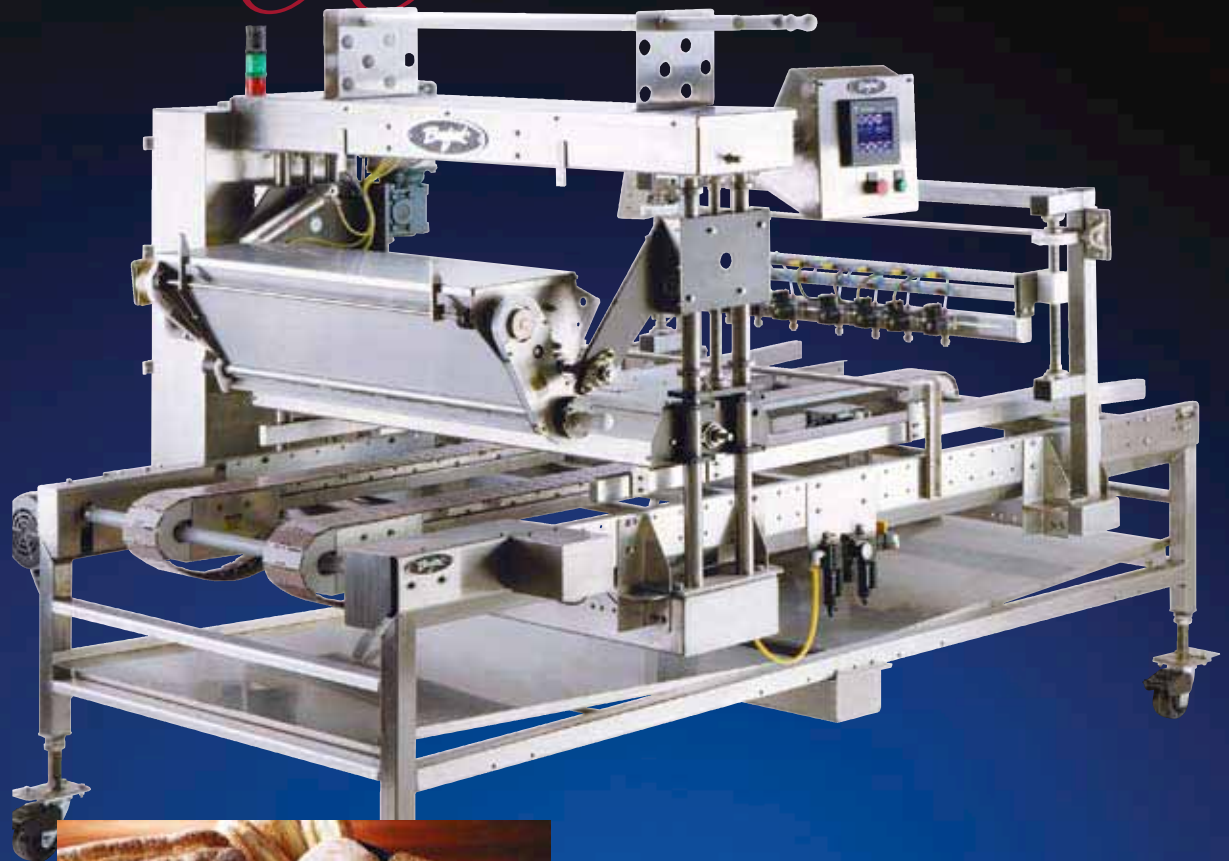
Mit einem neuen Besucherrekord ging die MODERN BAKERY MOSCOW zu Ende. 15.770 Fachbesucher kamen in diesem Jahr zur 16. Internationalen Fachmesse für Bäckerei und Konditorei nach Moskau. Das sind 31,6 % mehr als im Vorjahr, heißt es in der Pressemitteilung der Messegesellschaft. 41 % der Besucher kamen aus den russischen Regionen, 8,5 % der Fachbesucher reisten aus dem Ausland nach Moskau. 194 Aussteller präsentierten sich im Oktober auf der Messe. Viele der Firmen haben bereits auf der Messe ihren Stand für 2011 gebucht. Um sich auf dem russischen Markt noch besser zu positionieren, werden viele 2011 mit größeren Ständen als 2010 vertreten sein, heißt es weiter. Auch die russische Schwesterzeitschrift der brot+backwaren, die chleb+wipetschka – eine Fachzeitschrift, die sich den russischen Lesern als Schaufenster in den westeuropäischen und internationalen Markt präsentiert – war vor Ort und informierte die Leser über die neusten Entwicklungen der Branche. Infos unter: www.chlebiwipetschka.com. Die nächste Modern Bakery Moscow findet vom 10. bis 13. Oktober 2011 auf dem zentralen Messegelände Expocentre in Moskau statt. Infos unter: www.modernbakery-moscow.com. +++

TOP IT

the way you want it



Flour Duster



Smart Seeder/Topper

THE TOPPING EXPERTS

CALL US TODAY: 1-405-867-4467

Burford[®]



Die Bestreuungsanlagen von Burford bieten unzählige Möglichkeiten, um das Aussehen Ihrer Premium-Brote zu veredeln. Unsere Anlagen bieten viele Optionen und damit ein Höchstmaß an Flexibilität. Wechseln Sie von einem Bestreugut zum nächsten, von einem Produkt zum nächsten, oder Bestreugut und Produkt gleichzeitig. Der neuen Smart Seeder arbeitet stets mit höchster Genauigkeit und hervorragender Effizienz.

Bestreute Produkte sind sehen ansprechender aus und tragen damit zu höheren Verkaufszahlen und Gewinnspannen bei. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und setzen Sie Bestreugut ein, von dem andere nur träumen. Wie speziell Ihre Wünsche auch sind, Burford fertigt Ihnen die passende Maschine dazu.

www.burford.com

Copyright © Burford Corp. All rights reserved. Burford Corp. is a registered trademark with the US Patent & Trademark Office.



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.