

++ NETTO TESTET BACKSTATIONEN

Die Netto Marken-Discount AG & Co. KG beendet nun als letzter Discounter die Welle der Backstationen-Einführungen: In einigen Märkten testet das Unternehmen ein Angebot an Frisch-Backwaren. Bisher hatte Netto die Vorkassenzonen einem Handwerksbäcker überlassen, der teilweise auch die Backwaren für das eigene SB-Regal lieferte. Anscheinend sei es dabei jedoch immer wieder zu Liefer-schwierigkeiten gekommen, sodass das Interesse an einer einheitlichen Lösung für das Backwarensortiment gestiegen sei, berichtet die Lebensmittel Zeitung. +++

++ ULTRASCHALLSCHNEIDEN FÜR GEBÄCKE

Das ttz Bremerhaven und der Anlagenbauer Döinghaus cutting and more GmbH & Co. KG, Salzkotten, haben eine auf Ultraschall basierende Technologie entwickelt, die es ermöglicht, Brot und Brötchen sowohl im halbgefrorenen als auch im heißen Zustand von etwa 60 °C zu schneiden, um die mikrobiologische Belastung so gering wie möglich zu halten. Der Forschungsdienstleister stellte zwei Schneidmesser und Systeme gegenüber: ein konventionelles Wellenschliffmesser sowie das entwickelte, neuartige Ultraschallmesser mit einem Durchmesser von 400 mm, das in Rotation mit bis zu 50 U/min versetzt werden kann. Außerdem wurden Messer mit einseitigem und beidseitigem Anschliff miteinander verglichen. Weitere Infos unter: <http://www.backwelt.de/newsview/items/ultraschallschneiden-fuer-roggengebäcke.html>. +++

++ BIMBO WIRD WIEDER BIMBO

Die spanische Bäckereigruppe Bimbo, die bislang dem amerikanischen Nahrungsmittelkonzern Sara Lee Corp aus Downers Grove, Illinois, gehörte, geht in den Besitz des mexikanischen Bäckereimultis Grupo Bimbo S.A.B. de C.V., Mexiko-Stadt, über. Auch das Geschäft mit frischen Backwaren in Portugal kaufte Grupo Bimbo von Sara Lee ab. Der erzielte Verkaufspreis beträgt 115 Mio. EUR. Die Vereinbarung gaben beide Unternehmen am 10. Oktober 2011 bekannt. In die Transaktion, die innerhalb von 60 Tagen abgeschlossen sein soll, gehören alle Frischbackmarken in Spanien (z. B. Bimbo, Martinez, Ortiz und Silueta) und Portugal sowie sieben Produktionsstätten. Bimbo Spanien + Portugal setzt in diesem Jahr voraussichtlich rund 408 Mio. USD (ca. 296 Mio. EUR) um. „Der Wechsel zur Bimbo-Gruppe ist eine natürliche Weiterentwicklung, von der die Mitarbeiter und Marken der Sara Lee-Bäckereien in Spanien und Portugal profitieren können, da sie Teil einer Organisation werden, die sich voll und ganz dem Backwarensektor widmet“, sagte Jan Bennink, geschäftsführender Vorsitzender der Sara Lee Corporation. Noch besitzt Sara Lee TK-Backwarenhersteller in Frankreich und Australien mit einem Gesamtumsatz von 318 Mio. USD (ca. 231 Mio. EUR), die auf der Verkaufsliste stehen. Für den Multikonzern, der sich zukünftig auf Kaffee und Tee fokussiert, arbeiten weltweit ca. 20.000 Mitarbeiter; in 2011 erwirtschaftete Sara Lee einen Nettoumsatz von 8 Mrd. USD. +++

ANZEIGE



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG The Nut specialists

...einfach kernig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate,
Nußbecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.**

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de




AktivePOS – das vielseitige Kassensystem

- durch echte PC-Technik noch leistungsfähiger
- Ladenverkauf und Direktverzehr (2 MwSt.-Sätze) auf einem Bon
- Direktanbindung an unser Bäckerei-Software-Programm

informieren und noch weitere Vorteile nutzen!

FoxLogic – EDV für Backbetriebe • Seidenweg 52 • D-40593 Düsseldorf
Tel. 0211/7103433 • Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> • e-mail: FoxLogic@arcor.de

++ NEUARTIGER HYBRIDBACKOFEN FÜR DEN LADENBACKOFENBEREICH

Im Rahmen eines geförderten FuE-Projektes hat das Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V. (ILU), Nuthtal OT Bergholz-Rehbrücke, einen Hybrid-Heißluftladenbackofen entwickelt. Der Hybridbackofen bietet durch eine Kombination von Konvektionswärme und selektiver Infrarotwärme sowie einer Beschichtung mit keramischen Materialien neuartige Möglichkeiten zur Energiereduzierung bzw. Backzeitverkürzung. Für den Experimental-Hybridbackofen entwickelte das Institut Backprogramme zum Backen von Weizenkleingebäcken. Je nachdem, ob der Fokus auf die Backzeitverkürzung oder die Energieeinsparung gelegt wird, stehen verschiedene Backprogramme zur Verfügung. Programme für das Backen unter dem Aspekt der Energieeinsparung gestatten im Experimental-Hybridbackofen Energieeinsparungen bis zu ca. 25 % und Backzeitverkürzungen von ca. 6 %, so die Forscher. Mit optimalen Backprogrammen zur Backzeitverkürzung für Weizenteiglinge (direkte Führung) können immer noch ca. 8 % Energie für den Backprozess eingespart werden. Wird Wert auf schnellste Backzeit gelegt (Backzeitverkürzung von ca. 60 %), muss ca. 10 % mehr Energie aufgewendet werden. Besonders effektiv ist die Backzeitverkürzung beim Nachbacken von vorgebackenem Weizenkleingebäck im Hybridbackofen. Die Backzeit beträgt dafür ca. 3,5 Min., sodass der Kundschaft in kürzester Zeit frische Weizenkleingebäcke zum Kauf angeboten werden können. Derzeit wird ein Heißluftladenbackofen der



Personalien

Björn Quakernack übernimmt ab sofort die Position des Channel Directors Out-of-Home bei der CSM Bakery Supplies Europe, Tochter der CSM n.v., Diemen, Niederlande. Damit ist Quakernack verantwortlich für die europäische Expansion im Foodservice-Bereich. +++

Der Hamburger Ofenbauer Daub Backtechnik GmbH hat seit dem 1. Oktober 2011 einen neuen Geschäftsführer. **Ing. Günther Fliszar (52)** löst damit den bisherigen Interimsgeschäftsführer August Heij ab. Fliszar war bislang Geschäftsführer für den Bereich Technik bei König in Graz. +++

Für den Ausbau der internationalen Geschäftsbeziehungen betreut **Michael Faber** seit dem 1. Oktober 2011 als Area Sales Manager die Gebiete Spanien, Mittlerer Osten, Türkei und Afrika für die DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück. Er verantwortet hauptsächlich die Stärkung der Handelsstrukturen in den strategischen und operativen Bereichen. Als Konstrukteur, Maschinenbauexperte und Exportleiter bringt Faber knapp 30 Jahre Branchen- und Marktkenntnisse im Bereich der Bäckereimaschinentechnik mit. +++

HoFi GmbH in Oppenweiler (www.hofi-gmbh.de) als Hybridbackofen umgebaut und auf der südback am Stand der Riehle Maschinenbau GmbH vorgeführt. Die Abonnenten der Fachzeitschrift *brot+backwaren* können den gesamten Fachbericht im geschützten Bereich unter dem Bereich „Extra für Abonnenten“ (<http://www.brotundbackwaren.de/extra-fuer-abonnenten.html>) lesen. +++

++ BÄCKEREI LANGE INVESTIERT

Die Bäckerei Lange, Salzkotten-Upsprunge, will für rund 2,2 Mio. EUR das Unternehmen erweitern. Der Anbau des Verwaltungs- und Produktionsbereiches soll im Sommer 2012 fertig sein. Geplant ist eine 400 m² große neue Logistik-Fläche mit zwölf Andockstellen für die Lieferfahrzeuge sowie ein Anbau mit einer Fläche von 1.100 m². Dort soll auch ein neues Blockheizkraftwerk installiert werden. Das Familienunternehmen mit rund 390 Mitarbeitern betreibt 45 Verkaufsstellen. Weitere Infos unter: <http://www.baekerei-lange.de>. +++

++ BACKALDRIN PLANT INNOVATIONSZENTRUM

Die backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH aus Asten, Österreich, hat große Pläne im restlichen 2011: Noch diesen Herbst wird der Grundstein für ein neues Technologie- und Forschungszentrum gelegt. Dies soll am östlichen Teil des Firmengebäudes mit einem siebten Backzentrum sowie neuen Büroräumlichkeiten entstehen. Mit dem Ausbau werden rund 50 neue Arbeitsplätze geschaffen, vor allem im Bereich Forschung und Entwicklung. Die Investitionssumme liegt im Bereich von mehreren Millionen Euro, ist in der Pressemitteilung zu lesen. +++



DIOSNA Bäckerei Technik

DIOSNA - wir „backen“ es an

Der Marktführer für Anlagen zur Backwarenherstellung.

Die konsequente Orientierung an Kundenanforderungen ist ein unablässiger Bestandteil unserer Arbeit.

Technologische Perfektion in Verbindung mit einfachster Handhabung prägen dabei seit 125 Jahren den Leitgedanken von DIOSNA.



BOKU Eine DIOSNA Marke für Bäckereimaschinen

www.diosna.com

Sprühen & Trennen

mit Sprühanlagen, Sprühgeräten und Baktrennmitteln vom Profi.

Sprühtechnik

- robust und wartungsarm
- sauberes Einfetten
- sparsam im Verbrauch
- einfache Handhabung
- stationär oder mobil



Baktrennmittel

- optimale Trennleistung
- sparsam im Verbrauch
- geschmacksneutral
- sichere Anwendung
- 100 % pflanzlich



DÜBÖR®

Groneweg GmbH & Co. KG · Grüner Sand 72
32107 Bad Salzuffeln · Tel + 49 (0) 5222/9344-0
Fax + 49 (0) 5222/9344-50 · www.dubor.de

++ ALL IN ONE

Backen, Dämpfen, Kochen, Wärmen – mit dem neuen Self Cooking Center whiteefficiency will Gerätehersteller Rational aus Landsberg am Lech, bisher vornehmlich als Gastronomieausrüster bekannt, die Bäckereifilialen erobern. Erstmals vorgestellt wurde das neue Gerät auf der südback in Stuttgart. Durch die großen Kraftreserven und die präzise Regelung von Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit und Temperatur sei es möglich geworden, in den Öfen jetzt auch Backwaren „in Bäckerqualität“ zu produzieren. Darüber hinaus lassen sich mit dem Gerät Fleisch, Fisch, Eier Speise und Beilagen auf den Punkt garen und warmhalten, Prozesse, die heute in den Filialen zwar immer mehr an Bedeutung gewinnen, aber in der Regel separate Geräte erfordern. Das Self Cooking Center wird über einen einfachen Touchscreen gesteuert, bei dem auch der Bräunungsgrad gewählt werden kann. Mittels Sensoren erkennt der Ofen die Größe des Gargutes und die Beschickungsmenge. Mit bis zu 60 Kontrollmessungen pro Minute sorgt es dann für die Regelung des gewünschten Garverlaufes. Ein Programm ermittelt den Verschmutzungsgrad und regelt danach den Reinigungs- und Pflegeaufwand, also auch den Einsatz von Reinigungsmitteln, Entkalkern und Wasser. Wie es auf der südback hieß, testen größere Filialisten bereits erste Geräte auf die Alltagstauglichkeit. +++



© Rational

++ WEITERBILDUNGSANGEBOTE DES IGV

Die IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal, bietet für 2012 diverse Weiterbildungs- und Vorbereitungslehrgänge an. So gibt es den praxisorientierten Lehrgang „Technischer Bäcker“ in drei jeweils einwöchigen Modulen zu den Themen „Brot und Kleingebäck aus Weizen“, „Brot und Kleingebäck aus Roggen“ sowie „Feine Backwaren“. Des Weiteren können sich Bäcker oder Konditoren auf ihre Meisterprüfung in einem etwa 2-monatigen Vollzeitkurs vorbereiten, inklusive anschließender Prüfung. Und schließlich finden Interessierte unter www.backbild.de orts- und zeitunabhängige e-Learning-Weiterbildungsangebote. +++

++ BEREKET BROT WILL INVESTIEREN

Die Bereket GmbH & Co. KG Großbäckerei, Wattenscheid, will rund 4,5 Mio. EUR in eine neue Produktion in Baukau investieren. Wie die Presse berichtet, wurde das 17.500 m² große Grundstück für das dritte Werk nach den Standorten Wattenscheid und Duisburg bereits gekauft. Rund 40 neue Arbeitsplätze sollen geschaffen werden. Der geschäftsführende Gesellschafter Aytac Yavuz erklärte, dass mit der Bank und der Wirtschaftsförderung alles geklärt sei, sodass das Unternehmen nun kurz vor Baubeginn stehe. Im Juni/Juli 2012 soll der Betrieb aufgenommen werden. Die Bäckerei stellt verschiedenste frische Backwaren her und möchte künftig auch halbgebackene Tiefkühlbackwaren anbieten. Ein Grund für den Neubau ist, dass die Kapazitätsgrenzen der Produktion erreicht sind. Weitere Infos unter: www.bereket-brot.de. +++

Ausschreibung: Karlheinz und Marga Wiesheu Stiftung

Begabungen entdecken, Talente fördern, das ist das Ziel des neuen Programms der Karlheinz und Marga Wiesheu Stiftung: Zweck ist die Förderung von wissenschaftlichen Arbeiten, Meisterarbeiten und innovativen Weiterentwicklungen auf dem Gebiet Nahrungsmittelerzeugung und verwandte Technologie. Schwerpunkte sind Bäckereien und Metzgereien.

Eine Jury beurteilt die eingereichten Vorschläge:

- + Wie innovativ und originell ist das Projekt?
- + Wie gut und pffig ist die technische Relevanz?
- + Wie groß und ideenreich ist die wirtschaftliche Bedeutung?

Der Preis ist mit einer Gesamtsumme von 20.000 EUR dotiert. Bewerben Sie sich mit dem Stichwort „Innovationen Bäckerei/Metzgerei“ bis zum 30. Juni 2012. Die Verleihung findet während der IBA 2012 in München statt. Zudem vergibt die Stiftung Stipendien oder unterstützt Talente finanziell während der Ausbildung, bei Diplomarbeiten und der Promotionen. Bewerben Sie sich mit dem Stichwort „Stipendien“ und schicken Sie Ihre Zeugniskopien mit.

Mehr Informationen erhalten Sie bei Karlheinz und Marga Wiesheu Stiftung, Neumühle 3, 71576 Burgstetten oder info@wiesheu-stiftung.de. +++

++ BACKALDRIN PLANT INNOVATIONSZENTRUM

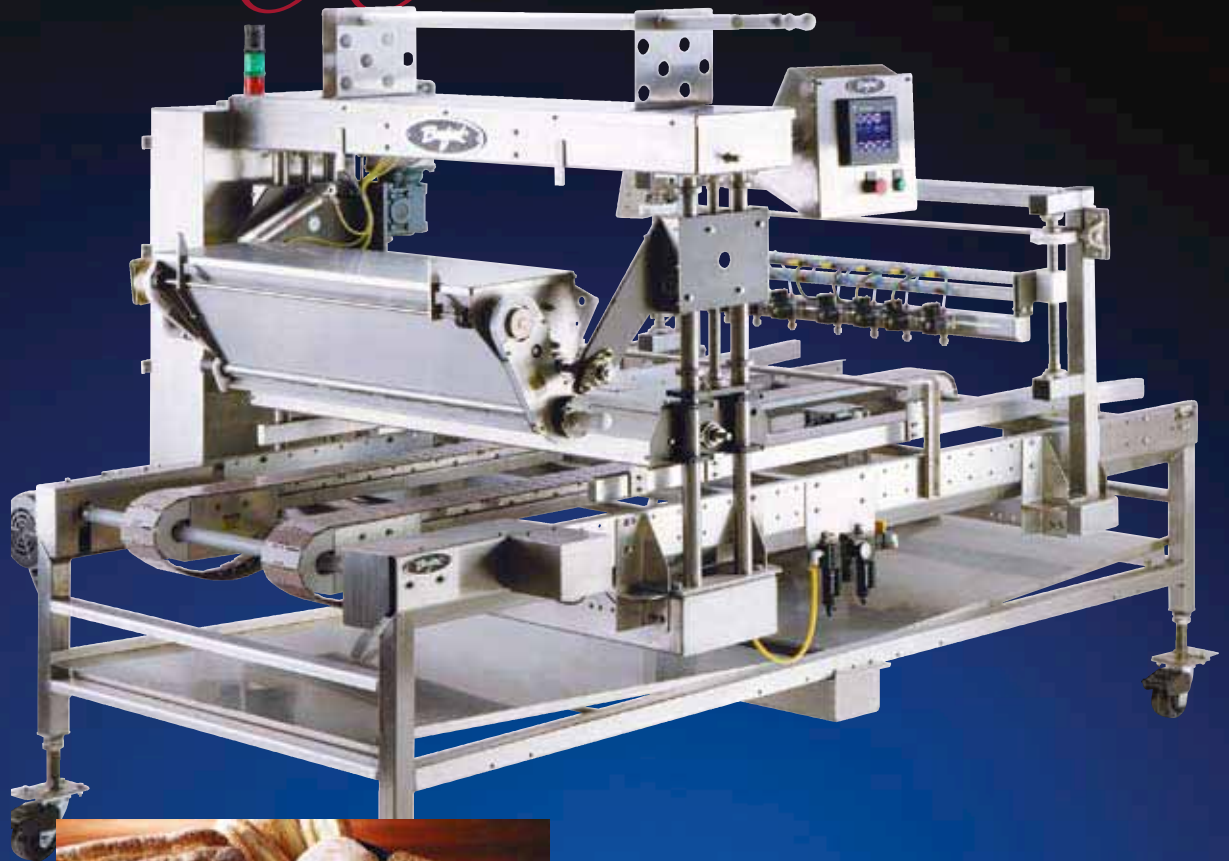
Die backaldrin Österreich The Kornspitz Company GmbH aus Asten, Österreich, hat große Pläne im restlichen 2011: Noch diesen Herbst wird der Grundstein für ein neues Technologie- und Forschungszentrum gelegt. Dies soll am östlichen Teil des Firmengebäudes mit einem siebten Backzentrum sowie neuen Büroräumlichkeiten entstehen. Mit dem Ausbau werden rund 50 neue Arbeitsplätze geschaffen, vor allem im Bereich Forschung und Entwicklung. Die Investitionssumme liegt im Bereich von mehreren Millionen Euro, ist in der Pressemitteilung zu lesen. +++

TOP IT

the way you want it



▶ Flour Duster



Smart Seeder/Topper

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.

THE TOPPING EXPERTS

CALL US TODAY: 1-405-867-4467

Burford[®]



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.