

TROMP GROUP

TOTAL BAKERY SOLUTIONS

Produktionslinien für



Kuchen/Pies



Waffeln



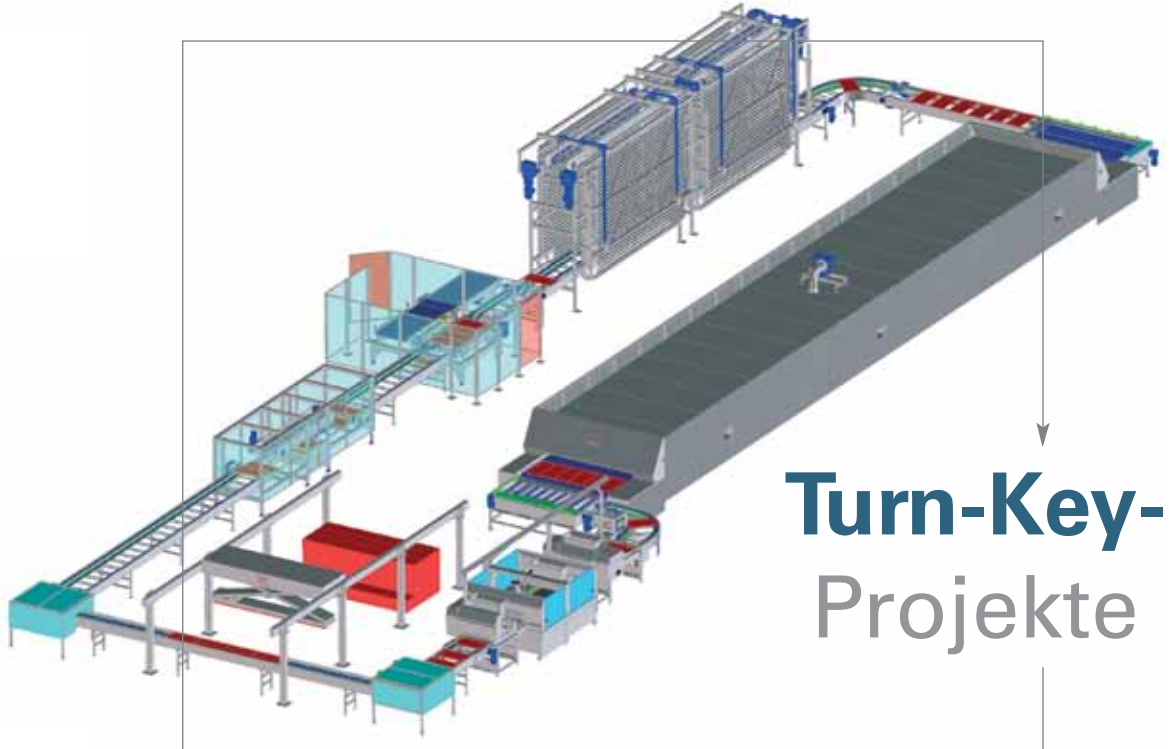
Pizza



Feingebäck



Brot



**Turn-Key-
Projekte**

TROMP GROUP

Ab sofort gehören Tromp Bakery Equipment, Vanderpol Baking Systems und Den Boer Baking Systems zu einer gemeinsamen Unternehmensgruppe, der Tromp Group.

KONZEPTE, DIE SICH AN PRODUKTEN ORIENTIEREN

Jede unserer drei Firmen bringt viele Jahre an Erfahrung und Fachwissen mit. Gemeinsam können wir daher unseren Kunden eine große Vielzahl an Bäckereimaschinen und -anlagen liefern.

EINZELANLAGEN

Jedes Unternehmen innerhalb der Tromp Group hat seine eigene Spezialisierung und bietet Einzelanlagen an. Gemeinsam realisieren wir Turn-Key-Projekte.

EINZIGARTIGE MARKTSTELLUNG

Mit unserem Zusammenschluss haben wir in der Backwarenindustrie eine einzigartige Marktstellung eingenommen. Sie gibt uns die Möglichkeit, unsere Kunden, aber auch die Industrie als ganzes, besser und umfassender zu bedienen.

WEITERE INFORMATIONEN: WWW.TROMPGROUP.NL

Münchner Phänomene

Zwei Ereignisse aus diesem Jahr werden die Backbranche in den nächsten Jahren verstärkt beschäftigen. Auf der einen Seite die iba und auf der anderen Seite die Ursachen und Folgen des Skandals um Müller-Brot. Von der iba lässt sich viel Positives berichten. Sowohl Aussteller als auch Besucher waren zufrieden und jeder konnte merken, dass die Messe aus einem Guss war. Dass die Entscheidung für München als dauerhafter Messestandort passt, zeigte sich beim reibungslosen Messeaufbau, im Umgang mit den Ausstellern und, was am wichtigsten ist, beim Umgang mit den Besuchern.



++ Chefredakteur Bastian Borchfeld
E-Mail: borchfeld@foodmultimedia.de

Neben Besuchern aus Asien, vielen Gästen aus Lateinamerika, dem Mittleren und Nahen Osten fanden auch Bäcker aus West- und Osteuropa den Weg in die Münchner Messehallen. Und die Aussteller hatten eine Menge Neuheiten zu bieten, über deren praktische Anwendungen wir in den nächsten Monaten ausführlich in unseren Zeitschriften berichten.

Die Vertreter kleiner und mittlerer Handwerksbetriebe fehlten in München fast vollständig. Diese fühlen sich inzwischen offenbar auf der südback in Stuttgart besser aufgehoben und haben damit eine prima Alternative gefunden. Die Vertreter der deutschen Großbetriebe dagegen, egal ob Handwerk oder Industrie, wurden in München komplett als Besucher gesichtet. So ist ein Phänomen, dass sich die iba trotz Besucherrückgang zu Recht als eine der besten und internationalsten Fachmessen der Bäckereibranche bezeichnen darf.

Das andere Münchner Phänomen hingegen hat es 2012 geschafft, die Backbranche langfristig in den Fokus der Aufmerksamkeit zu rücken. Dies merkte man nicht zuletzt auch bei der Tagung für Bäckereitechnologie in Detmold, bei der das Thema Müller-Brot und Hygiene einen großen Themenblock füllte. Fast jeder Referent ließ ein paar Wörter über den Betrieb in Neufahrn fallen. Die Publikumspresse greift bekanntermaßen solche Skandale immer wieder gerne auf, doch das Thema ist spätestens nach drei Ausgaben verbraucht und die nächste Sau wird dann durchs Dorf getrieben. Doch der Skandal zeigt Folgen; Behörden betrachten die Branche nicht mehr mit dem Vorschuss des Wohlwollens. Es zeichnet sich ab, dass die Backbranche in den nächsten Jahren häufiger Besuch bekommen wird. Dies werden Finanzbeamte sein, die prüfen werden, ob auch der richtige Mehrwertsteuersatz abgerechnet wurde, das wird der Zoll sein, der schaut, ob auch keine Schwarzarbeiter in der Produktion beschäftigt sind, und auch der Handel wird fragen, ob alles mit rechten Dingen zugeht. Dann folgen bestimmt auch noch die Berufsgenossenschaften und die Gewerkschaften, die die Arbeitsbedingungen unter die Lupe nehmen, und auch weitere Behördenvertreter und Kontrolleure werden den Weg in die Bäckereien finden, um zu prüfen, ob sich kein zweiter Fall Müller-Brot anbahnt.

Die iba und Müller-Brot zeigen, dass die Backbranche ein Stück von der, nun muss ich unsere Chefin Hildegard M. Keil zitieren, „von der Kuscheligkeit“ verloren hat. Ich denke allerdings, dass die Branche immer noch genug Potenzial, Persönlichkeiten und gute Produkte hat, um einen Teil dieser Kuscheligkeit zurückzugewinnen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und Ihrer Familie eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Jahr 2013

Ihr

Bastian Borchfeld
Bastian Borchfeld



CSB-System
INTERNATIONAL

Die Business-IT-Lösung für
Ihr gesamtes Unternehmen

Erfolg ist eine
Frage des Systems



HACK AG

**Schneller.
Zuverlässiger.
Produktiver.**

Erfolgreiche Unternehmen der Brot- und Backwarenbranche setzen weltweit auf das CSB-System. Die HACK AG auch: „Was unsere Partnerschaft mit der CSB-System AG auszeichnet? Das Vertrauen auf einen verlässlichen IT-Partner, der uns dabei unterstützt, unsere Ziele optimal umzusetzen.“

Peter Hack, Vorstandsvorsitzender
der HACK AG

CSB-System AG
An Fürthenrode 9-15, 52511 Geilenkirchen
info@csb-system.com
www.csb-system.com



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.