

++ HEBERER'S TRADITIONAL BAKERY- VERKAUFSSTELLE ÜBERTRIFFT ERWARTUNGEN

Wie die Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH, Mühlheim, mitteilte, hat die erste Filiale des neuen Konzepts „Heberer's Traditional Bakery“ im Flugsteig A-Plus des Frankfurter Flughafens die Erwartungen des Unternehmens deutlich übertroffen. So lagen Kundenfrequenz und Umsatz in den ersten Wochen mit einem Plus von 15 % über den Zielen. Die Filiale des neuen Premiumkonzepts bietet den Passagieren direkt am Übergang zum bestehenden Flugsteig A auf rund hundert Quadratmetern ein Angebot an Snacks und Backwaren. Kern des neuen Konzepts ist der Premiumgedanke, verbunden mit der Renaissance des traditionellen Bäckereihandwerks. So wird z. B. der Teig direkt vor den Augen der Kunden verarbeitet. +++

++ STRELA-BACK MUSSTE INSOLVENZ ANMELDEN

Wie die Rechtsanwaltskanzlei Langhoff, Rostock, gegenüber der Redaktion bestätigte, musste die STRELA-Back GmbH & Co. KG, Stralsund, beim Amtsgericht Stralsund Insolvenz anmelden. Als vorläufiger Insolvenzverwalter wurde Rechtsanwalt Christian Langhoff eingesetzt. Gründe für die finanzielle Schieflage konnten noch nicht genannt werden. Die Bäckerei mit fast 100 Mitarbeitern betreibt ca. 20 Verkaufsstellen. +++

++ FEINSCHMECKER-MAGAZIN EMPFIEHLT BÄCKEREIEN

Das Magazin DER FEINSCHMECKER, herausgegeben von der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Hamburg, hat nun zum dritten Mal Bäckereien in Deutschland getestet. 600 Betriebe können sich nun mit der Urkunde „vom Feinschmecker ausgezeichnet“ schmücken. Nach eigenen Angaben kamen etwa 2.000 Bäckereiadressen in die engere Auswahl. Aus diesen wurden nach anonymen Testkäufen dann 600 Betriebe ausgewählt. Neben der rein handwerklichen Qualität von Brot und Brötchen spielte auch die Freundlichkeit und Kompetenz des Verkaufspersonals eine Rolle, die Atmosphäre im Geschäft und das Gesamtsortiment, heißt es dazu in einer Pressemitteilung. Weiterhin heißt es: „Manche Bäcker täuschen handwerkliche Kreativität nur

vor, indem sie Brote aus industriellen Backmischungen verkaufen, zum Beispiel ‚Bernd das Brot‘. Bei einer Vielzahl dieser Backmischungen führte das zu einer Abwertung des Betriebes.“ Für die Bewertung der Bäckereien wurden die Verlagsmitarbeiter und Redakteure von der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim geschult. +++

Fehlerteufel eingeschlichen

In der letzten Ausgabe berichteten wir über die Marktmacher in deutschen Städten mit über 100.000 Einwohnern. Wie uns aufmerksame Leser mitteilen, hat sich ein Fehler in die Tabellen eingeschlichen. So haben wir statt der Bäckerei Mauel 1883 GmbH, Meckenheim, fälschlicherweise Bäckerei Maul geschrieben. Wir bitten dies zu entschuldigen. +++

++ PRODUKTION DER HEEG BACKWAREN GMBH STILLGELEGT

Wie Horst Bauer, Pressesprecher des Landratsamtes Aschaffenburg, gegenüber der Redaktion bestätigte, ist die gesamte Produktion der Heeg Backwaren GmbH, Alzenau, wegen Hygienemängeln geschlossen worden. Die Bäckerei war bereits nach einer Kontrolle am 30. Oktober 2012 wegen Verschmutzungen und Schädlingsbefall stillgelegt worden. Die Nachkontrolle am 14. November 2012 überzeugte die Beamten nicht. So wurden offenbar noch immer Schädlinge in der Bäckerei gefunden. Horst Bauer vermutet bauliche Mängel in der Produktion als wahrscheinliche Ursache für den Schädlingsbefall.

Nun sollen die Anlagen und die Backstube erneut gereinigt werden. Wenn dies geschehen ist, könne sich die Bäckerei beim Landratsamt für eine neue Kontrolle melden, so Horst Bauer. Bis dahin aber stehen die Anlagen still. Die Heeg Backwaren GmbH war bereits im Frühjahr 2012 aufgefallen. Damals musste die Bäckerei bereits einmal die Produktion stilllegen. Nach einer Reinigung der Produktion konnte der Betrieb dann seine Arbeit wieder aufnehmen.

C. B. Geschäftsführer der Heeg Backwaren GmbH, erklärte gegenüber der Presse, dass diese baulichen Mängel, wie beschädigte Bodenfliesen oder die kritisierten Deckenfugen, nicht die Produktion von Backwaren oder die Hygiene beeinflussen würden. Von der Presse auf den Schädlingsbefall angesprochen, wies Berneiser auf Mottenfallen und Insektengitter hin. Es solle nun ein Sanierungskonzept erarbeitet werden, um die baulichen Mängel abzustellen.

Die Bäckerei beschäftigt insgesamt ca. 100 Mitarbeiter, davon rund 35 in der Produktion. Insgesamt betreibt das Unternehmen, je nach Quelle, zwischen 16 und 21 Filialen von Alzenau bis Hanau. Zudem produziert und vertreibt die Heeg Backwaren GmbH verschiedene TK-Backwaren. +++

ANZEIGE



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

The Nut specialists

...einfach kernig!

Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußecken- 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

Wiesheu-Stiftung: Innovationspreis



++ Peter Becker, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., mit Preisträgern, Dr. Margit Beck und Markus Schirmer

Die Wiesheu-Stiftung verlieh auf der iba erstmalig den Innovationspreis. Marga und Karlheinz Wiesheu, Vorstand und Beirat der gleichnamigen Stiftung, verliehen die Preise am Wiesheu-Messestand. Die Preisträger sind:

- 1. Preis:** Dr. Margit Beck, TU München, für die Forschungsarbeit: „Grundlegende Studien zur Natriumreduktion bei der Herstellung getreidebasierter Lebensmittel“.
- 2. Preis:** Prof. Dr. Huber, RWTH Aachen, und Dr. Bernd Hildenbrand, Uni Freiburg, für die Forschungsarbeit: „Wirkung von Benzodiazepinen auf Mastzellen“.
- 3. Preis:** Dipl.-Ing. Markus Schirmer, TU München, für seine Forschungsarbeit: „Strukturaufklärung hochviskoser stärkehaltiger Produkte unter Einfluss thermischer Erhitzung“.

Armin Juncker, Vorstandsmitglied der Wiesheu-Stiftung, überreichte die Preise.

Weitere Informationen unter www.wiesheu-stiftung.de. +++

++ HOFER: WARMER ZWETSCHENKUCHEN AUS DEM AUTOMATEN

Die Entwicklung bei Hofer, der österreichischen Tochtergesellschaft des Harddiscounters aldi süd, geht weiter. Nach wie vor werden in und um Innsbruck in vier Filialen verschiedene Selbstbedienungsformen für Backwaren getestet. Neuerdings mit im Sortiment in Innsbruck sowie in Kufstein: Zwetschenkuchen warm aus dem Automaten/Backofen. +++

++ ÖSTERREICH: KAFFEEHAUSKETTE AIDA MIT ROTEN ZAHLEN

Die Chocolaterie & Großkonditorei Aida-Prousek & Co. aus Wien musste im Geschäftsjahr 2011/12 durch die Investitionen in die Modernisierung von Produktion und Filialen einen Bilanzverlust von 588.900 EUR ausweisen. Ein Jahr davor konnte das Unternehmen noch einen Gewinn von 1,23 Mio. EUR vorweisen. Wie das WirtschaftsBlatt berichtet, schrumpfte der Umsatz um rund fünf Prozent auf 8,42 Mio. EUR und das Eigenkapital drehte auf minus 600.000 EUR nach plus 52.000 EUR. Das Unternehmen beschäftigt rund 600 Mitarbeiter und will im Nahen Osten Verkaufsstellen eröffnen. Infos unter: <http://www.aida.at>. +++



IGV  GmbH

Technologie- und Bildungszentrum
für Bäcker und Konditoren
in der IGV

Institut für Getreideverarbeitung GmbH
in der Nähe von Berlin und Potsdam

Technischer Bäcker

BROT UND KLEINGEBÄCK AUS WEIZEN

25. Februar bis 01. März 2013

Weiterbildung in Theorie und Praxis
für Mitarbeiter aus
Bäckereiunternehmen,
der Zulieferindustrie und des
Bäckereimaschinenbaus

SCHWERPUNKTTHEMEN:

- Mahlprodukte
- Backmittel
- Vor- und Sauerteige
- Kneten, Aufarbeiten und Backen
- Gärzeitsteuerung und Vakuumkühlung

*Buchen Sie
die letzten freien Plätze!*

Sie erhalten umfangreiche
Seminarunterlagen!

IGV Institut für
Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41
14558 Nuthetal
OT Bergholz-Rehbrücke

Tel.: 033200/89172
Fax: 033200/89191
Email: o_bauermann@igv-gmbh.de
www.backbild.de
www.igv-gmbh.de

WEITERBILDUNGS - ANGEBOTE

Burford®

JUBILÄUM

50

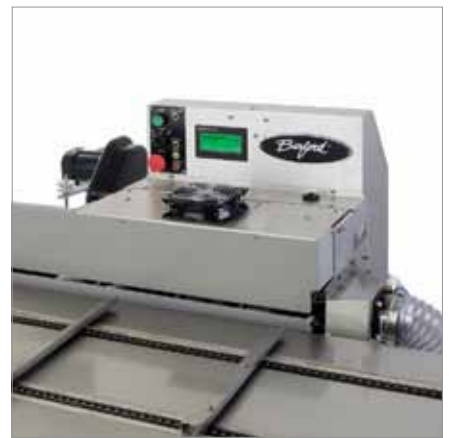
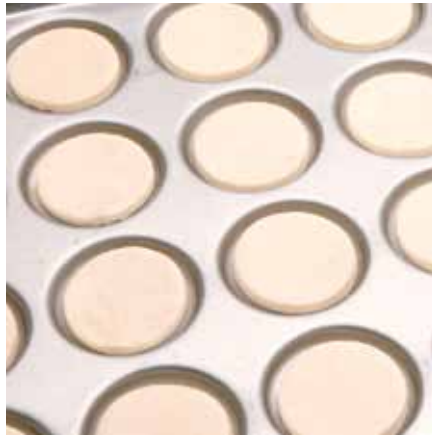
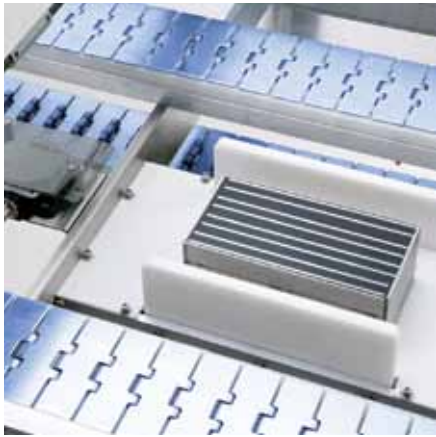
**JAHRE INNOVATIVE ENTWICKLUNG
UND BÄCKEREIMASCHINENBAU
DER SPITZENKLASSE**



Wir bauen Maschinen und Anlagen für alle Backwarenhersteller, vom kleinsten Handwerksbetrieb bis hin zu internationalen Ketten. Unser Erfolg ist der Erfolg unserer Kunden. Seit 50 Jahren unterstützen wir Bäckereien mit effizient arbeitenden, hoch entwickelten Ausrüstungen und einer Servicemannschaft, die Sie und Ihre Bäckerei mit allen Kräften unterstützt und fördert. Fordern Sie diese Unterstützung an. Rufen Sie Ihren Burford-Repräsentanten an oder melden Sie sich in unserem Hauptquartier unter **001-405-867-4467**.

www.burford.com

e-mail: sales@burford.com



**PRAKTISCHE LÖSUNGEN
DURCH INNOVATIVE TECHNOLOGIE!**

Burford
BC



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.