

| | |
|---|---------|
| Zulieferanten → | |
| Dr. Peter Kuchner verstärkt die Geschäftsführung bei König | 12 |
| Sortiment → | |
| Glutenfreie Backwaren Moilas/Finnland profiliert sich | 14 |
| Technik → | |
| Dünnteiganlagen: Automatische Anlagenkonzepte | 16 |
| Portrait → | |
| Bäckerei Peters, Rügen: Spezialitäten und Gastrokonzepte | 18 |
| Kältetechnik → | |
| Kontinuierliche Vakuumkühlung: Kuchen-Peter, Wien | 20 |
| Rohstoffe → | |
| Spezialmehle: Mehle mit Technologie Inside | 23 |
| Unternehmensführung → | |
| Bäckerei Bräuninger, Neustadt/Aisch: Consultingkonzept | 26 |
| Portrait → | |
| Peerless, Sidney Ohio | 28 |
| VDB → | |
| Berichte aus den Landesgruppen | 30 |
| Rubriken → | |
| Editorial | 3 |
| Nachrichten | 6 – 11 |
| Personalien | 10 |
| Fachberatung/Adressbuch | 31 |
| Stellenanzeigen | 35 – 38 |
| Inserenten/An- und Verkauf | 38 |
| Qualität: Brot | 42 |

12

Wachsen aus dem Kern

Die König Maschinen GmbH aus Graz hat ihre Geschäftsleitung um einen Sprecher erweitert, Dr. Peter Kuchner. **brot+backwaren** hat ihn nach den Perspektiven und Zukunftsstrategien des österreichischen Maschinenbauers gefragt.



14

Profilierung glutenfrei

Moilas, drittgrößter finnischer Backwarenanbieter aus Naarajärvi nördlich von Helsinki, profiliert sich erfolgreich mit einem 35 Artikel umfassenden Sortiment an glutenfreien Backwaren. Verkauft wird über eigene TK-Schränke im Lebensmittelhandel und in Reformhäusern im In- und Ausland.

16

Dünn wie Pergament

Man sollte eine Zeitung, die drunter liegt, lesen können. So lautet die klassische Anforderung an Dünnteige. Strudel und viele arabische und asiatische Spezialitäten, die aus Dünnteig hergestellt werden, erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Aber nur wenige Anbieter haben Anlagen im Programm, mit denen sich diese Teige automatisch produzieren lassen.



20

Am laufenden Band

Vakuum-Enthalpiekühlung goes online. In Hagenbrunn bei Wien ist die erste kontinuierliche Ceovac-Vakuumkühl-Anlage im Verbund mit einer vollautomatischen Semmelproduktionslinie in Betrieb. Sechs Kühldecks arbeiten im Wechsel, so dass der Produktstrom bei Kuchen-Peter kontinuierlich fließt. Stundenleistung derzeit 15.000 Brötchen.

26

Das Geheimnis seines Erfolgs

Sich auf die eigenen Stärken besinnen, delegieren können und sich da, wo man sie braucht, auch Hilfe von außen holen. Was sich so simpel formulieren lässt, ist in der Praxis nicht immer so einfach. Einer, der es schafft, alle drei Zutaten des Erfolgs zusammenzubringen, ist Jürgen Bräuninger aus Neustadt an der Aisch.

