

14

Die Wege trennen sich

Die jüngste Betriebs- und Finanzanalyse des österreichischen Backgewerbes zeigt deutlich, dass die Kluft zwischen erfolgreichen Betrieben und solchen, die von der Substanz leben, immer größer wird. Für die weniger erfolgreichen beginnt ein Teufelskreis: kein Gewinn, keine Investitionen, kein Anschluss an den Markt. Dazu ein Interview mit **Karin Nikolai**, Managing Director der vor zwei Jahren vereinten CSM-Töchter zur Bender-Iglauer Backmittel GmbH.



Für die Herstellung von Weißbrot und Zopfsträngen entwickelte ein österreichischer Bäckermeister zusammen mit WP das Konzept einer maßgeschneiderten Multifunktionsanlage. Damit lassen sich automatisch stündlich bis zu 2.000 Sandwiches oder bis zu 4.200 Zopfstränge herstellen. Auffallend ist die großzügige Möglichkeit flexibler Zwischengärzeiten.

22

Die Konsequenz liniengeführter Aufarbeitung

Ursprünglich konzipiert für Linienkonzepte, werden einflurige Tunnelöfen immer häufiger zur Alternative zu Mehretagenöfen mit aufwändiger Beschickung oder Stikkenbatterien. Moderne Steuerungstechnik und ausgefeilte Wärmeführung haben sie flexibel gemacht und unterschiedliche Heizsysteme sorgen für produktspezifisches Backverhalten.



28

Eine japanisch-bayerische Lösung

Die japanischen Encrusting Spezialisten von Rheon wagten sich vor Jahren mit dem Stress free Divider auf den Brotmarkt. Mit dem Rundwirker von Eberhardt wird aus dem Teigbandformer und Teigteiler eine echte Brotanlage mit speziellen Vorteilen vor allem für lange Teigführungen.



30

Handelskonzerne erobern den Backwarenmarkt

Aus der Sicht des Handels sind die Margen im Backwarengeschäft riesig und attraktiv. Kein Wunder, dass immer mehr Handelsunternehmen lüstern nach diesen Pfründen schießen. brot+backwaren bat Handelsjournalistin **Christine Lendt**, einen Überblick über die Interessen des Handels zu liefern.



36

Gebäck mit Köpfchen

Brioche sind eine ursprünglich aus Frankreich stammende Feingebäckspezialität aus kleberstarken, elastischen Weizenmehlen mit hohem Fett- und Eianteil. Inzwischen hat die Beliebtheit dieses sanften Gaumenschmeichlers ganz Europa, die USA und Asien erreicht. In Deutschland wird es nur im Handel angeboten, der Markt wird auf bis zu zehn Mio. Euro geschätzt.



Forschung →

Domizil des Brots	12
Laktobazillen verbinden	42

Markt Österreich →

Österreich: Die Wege trennen sich	14
Hoffnungsschimmer: der EU-Beitritt Österreichs	16
Ankerbrot-Meldung	18
Extrem vielseitig	20

Markt →

Handel: Handelskonzerne erobern den Backwarenmarkt	31
Aichinger's Antwort: Entscheidend ist die Systemtreue	32

Wescho's Antwort:

Premium SB statt Billig-Discount	34
----------------------------------	----

Produktion →

Tunnelöfen: Die Konsequenz liniengeführter Aufarbeitung	22
Die Bürli-Meister aus Zürich	26
Brotanlagen: Eine japanisch-bayerische Lösung	28
Schneidemaschinen: Mischvorgang und Fermentation trennen	40

Produkte →

Brioche: Gebäck mit Köpfchen	36
------------------------------	----

Zulieferer →

Personalie: Neuer Mann bei Seewer Rondo-Doge	38
--	----

Technik →

Schneidemaschinen: The Simple Cut	39
-----------------------------------	----

VDB →

Berichte aus den Landesgruppen	45
--------------------------------	----

Rubriken →

Editorial	3
Nachrichten	5 – 12
Personalien	10
Inserenten-Verzeichnis	47
Statistik: Das Tal der Tränen	50
Impressum	50