



# 14

## Brötchenanlagen: Extrem vielseitig

Ob nun für hohe Stundenleistungen in der Industrie oder die Flexibilität im Handwerk. Passende Brötchenanlagen gibt es für die unterschiedlichsten Herausforderungen. Wir stellen Ihnen einige vor und zeigen, was es auf der iba zu diesem Thema zu sehen gibt von Seite 14 bis 25.

# 26

## Vakuummälte

Eher unbemerkt vom Markt entwickelt sich die Technologie der Kühlung von Backwaren direkt nach dem Backen in Vakuummzellen. Der Prozessschritt zeigt sich als wirtschaftliche und technologische Alternative zu bisherigen Verfahren, ganz egal, ob es um die Belieferung von Filialen, das frühe Schneiden von Brot, das Backen von Brot im Laden oder um ungekühlte, aber verpackte Brötchen zum Fertigbacken geht.



# 28

## VDB-Foren

Zwei überregionale Foren organisierte die VDB im Norden und Süden der Republik. Experten referierten über Themen wie Sauerteig, Gesetze, Probleme und Entwicklungen der Backbranche. Viele Besucher nutzten die Gelegenheit und erweiterten ihr Wissen.



# 32

## Viva la France

Von einer regionalen Spezialität mauern sich Brioche zu einem internationalen Renner. Die Angebotsvielfalt steigt. Den französischen Markt teilen sich „Brioche Pasquier“ und die Kamps-Tochter Harry's. Brioche führen ihren Siegeszug nicht nur in Frankreich fort. Spanien, Italien, und Deutschland sind viel versprechende Abnehmer der Spezialität. Das Exportvolumen schätzen Experten auf rund 20 Prozent. Tendenz steigend!



# 40

## Elektronischer Warenverteilung



Die Südtiroler Bäckerei Trenker installierte ein neues Warenverteilungssystem der ToolBox Software GmbH aus Eschweiler. Die fehlende Systematik, ein hoher Personalaufwand und die Papierflut dämmte Johann Trenker damit ein.

# 43

## Ultraschallschneiden

Die Bäckerei Ebbing aus Coesfeld schneidet ihre Blechkuchen per Ultraschallschneidetechnik der Döinghaus Maschinen GmbH, Delbrück-Sudhagen. Das halbautomatische System hilft, die empfindlichen Gebäcke produktschonend und exakt zu schneiden.



### Rohstoffe →

- Backmittel: 44
- Markterweiterung im Visier 44

### Technik →

- VMI: Der Mix macht's 36
- Gouet: Die Ofenbauer aus Eu 38
- Vakuummälte: 26
- Entwicklung fortgeschritten 26
- Ultraschallschneiden: 43
- Good Vibrations 43

### Markt Frankreich →

- Brioche: Rasanter Aufstieg 32

### Produktion →

- Brötchenanlagen: Von kleinen und großen Spezialisten und Multitalenten 14

### Produktion und Verkauf

- ideal entkoppelt 16
- Kurz und knackig 18
- Eine Dauerläuferin 20
- Wirken im Schongang - 21
- Aufarbeiten wie von Hand 21
- Generationswechsel 22
- Flexibilität ist Trumpf 23
- Ein multifunktionales Unikat 24

### Logistik →

- Software: Der Gipfel 40
- elektronischer Warenverteilung 40

### Internet →

- Auktion: Vom Tortenring bis zum Wochenmarktstand 42

### VDB →

- Forum Nord/Ost: 28
- Auf dem neusten Stand 28
- ForumSüd: Teigsäuerung - Theorie und Praxis 31
- Berichte aus den Landesgruppen 46

### Rubriken →

- Editorial 3
- Nachrichten 5 - 12
- Personalien 7
- Neue Produkte 39
- Inserenten-Verzeichnis 47
- Statistik: Ru(h)mrechnen 50
- Impressum 50