

Lochgrößen frei wählbar

Anlagenbleche



perfekte Verarbeitung für optimale Stabilität und Maßgenauigkeit

Geeignet für alle Backanlagen:

Egal welche vollautomatische Backanlage (*Mecatherm, Gouet, ...*) Sie haben, wir fertigen Ihnen die dazu passenden Anlagenbleche. Wir bieten Ihnen eine perfekte Verarbeitung, damit Stabilität und Maßgenauigkeit der Bleche gewährleistet sind. Hinsichtlich Muldenanzahl, Muldenform oder ganz ohne Mulden fertigen wir exakt nach Ihren Vorgaben.

Mögliche Beschichtungen:

- **Silikonbeschichtung**
rot oder grau
- **PTFE und FEP Beschichtung**
- **Keramikbeschichtung**
(extrem abriebfest)
- **„Best SKIN“
Plasmabeschichtung**
(extrem langlebig)

Sparen Sie Kosten durch Neubeschichtung alter Bleche!

Kempf GmbH
Carl-Benz-Straße 3

D-85296 Rohrbach

Tel.: ++49- 08442- 96690
Fax: ++49- 08442- 7401
e-mail: kempfgmbh@gmx.de

... mehr vom Blech.

Neue Dimensionen



Die Veränderung begann schleichend und fast unbemerkt. Als aus den Rohstoffen zunächst standardisierte Rohstoffe wurden, waren die Anwender glücklich. Standardisierte Rohstoffe ließen sich in standardisierten Prozessen zu einigermaßen vorhersehbarer Produktqualität verarbeiten. Man musste nicht mehr vor jedem Backen einen Backversuch machen, um herauszufinden, wie backfähig die heutige Partie Mehl, wie wasserhaltig die Butter und wie sauber oder verunreinigt die Rohstoffe insgesamt waren. All den Heuchlern, die ständig behaupten, die beste Qualität erhalte man, wenn man wie die Vorfahren backt, wünsche ich genau diese Zustände zurück.

Auch manche technische Entwicklung wäre ohne standardisierte Rohstoffe vermutlich gar nicht möglich gewesen. Für Früher-war-alles-besser-Freaks war der Einzug der Technik natürlich der zweite Sündenfall. Aber sie haben die stundenlange schwere Arbeit in den Backstuben ja auch nie machen müssen. Zugegeben, die Technisierung der Produktion hatte auch ihre Schattenseiten. Lange Zeit wurden die Teige maschinentauglich gemacht, und das war für das Endprodukt nicht immer ein Segen.

Nach den standardisierten Rohstoffen kamen die maßgeschneiderten. Das waren vor allem besser sortierte und besser fraktionierte Rohstoffe, denen man unliebsame Eigenschaften nahm, etwa indem man das Mehl windsichtete, die Eigenschaften mit Zusatzstoffen korrigierte oder auch einfach nur die Herstellungsprozesse für verschiedene Rohstoffe präziser zu beherrschen lernte.

Was jetzt kommt, ist von anderem Kaliber. Gentechnik, Nanotechnologie und ähnliche wissenschaftlichen Fortschritte stellen uns Techniken und Verfahren zur Verfügung, die das Wesen des Rohstoffs selber verändern können. Eine Pizza, die ihren Geschmack ändert, je nachdem, mit welcher Strahlendosis sie beschossen wird, ist ebenso etwas grundlegend Neues wie ein Weizenkorn, dem man gentechnisch die Fähigkeit genommen hat, einem Zöliakiekranken gefährlich zu sein.

Der größte Teil dessen, was derzeit an neuen Rohstoffen entsteht, wird weniger spektakulär sein, aber vielleicht gerade deshalb von weit größerem Nutzen, weil er in der Lage ist, tatsächliche Probleme der Produktion, der Produktsicherheit, der Rückverfolgbarkeit, aber auch der Verträglichkeit und der Gesundheitsfürsorge etc. zu lösen. Ob die Pizza mit den Aromavariationen wirklich ein existentes Problem löst oder nur eines, das man zuvor extra dafür erfunden hat, sei dahingestellt. Hätte man sich bei der Einführung der Gentechnik zuerst einmal überlegt, welche echten Probleme damit zu lösen sind, statt vor lauter Dollarzeichen in den Augen die Menschen und ihre Ängste nicht mehr zu sehen, wäre diese Technik heute sicherlich besser akzeptiert. Sie ist trotzdem auf dem Markt und wird auch nicht wieder verschwinden.

Es wäre wünschenswert, wenn die Nanotechnologie nicht an der Gier ihrer Erfinder scheitern würde, sie kann der Lebensmittelwirtschaft vor allem in Hygiene und Sicherheit erhebliche Vorteile bringen.

Ihre

Hildegard M. Keil

PS: Mehr Infos finden Sie unter www.brotundbackwaren.de/

Rationalisierung an jedem Punkt



Internationales Praxisseminar
zur Unternehmensführung
in der Prozessindustrie
21.-22.9.2005
Ditzingen, Schweiz

Halle 13.1, Stand 0010/0011
08.-12.10.2005
Köln, Deutschland

Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

mit integrierter Rückverfolgbarkeit
nach internationalen Standards

Senken Sie drastisch Ihre Kosten durch
die EDV-Komplettlösung mit integrierten
Logistikkonzepten für

- Brot & Backwaren
- Süß- & Teigwaren
- Zucker & Konditorwaren
- Getreide & Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine
gesicherte Zukunft Ihres Unternehmens!

Wir sind für Sie da –
Ihr Branchen-ERP-Spezialist



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG, D-52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 2451 825-350, Fax: -311
info@csb-system.com

www.csb-system.com