

12

Global Player

Lothar Pasch hat die Weichen im Hause Kaak gestellt. In Terborg entsteht eine gemeinsame Teillieferfertigung aller Tochterunternehmen. Daub baut in Hamburg neu.



32

Länger frisch

Dipl.-Ing. Günther Zehle und Bäckereitechniker Rainer Hoppenstedt von der IGV erforschten, wie, wo und warum sich Keime in abkühlende Backwaren einnisten. Die Wissenschaftler erklären den „Staubsaugereffekt“ und wie die Reinraumtechnik die Haltbarkeit frischer Backwaren verlängert.

16

Ditsch auf der Überholspur

Die Brezelbäckerei Ditsch aus Mainz glänzte 2002 mit einem Umsatz von 60 Mio. €. Ein sattes Plus von 10% gegenüber dem Vorjahr. Die Fahrt auf der Überholspur wird im kommenden Jahr mit dem Ausbau der Produktionskapazitäten, neuen Produkten und der weiteren Expansion ins Ausland fortgesetzt. Ein Porträt des Unternehmens mit Details über Wachstumspotentiale und Zukunftspläne.

36

Backwarenmarkt USA

Gesundheits-Riegel, Tortillas und hawaiianisches Brot sind die Renner in den USA. Eine Marktübersicht zeigt die Vorlieben der Verbraucher, Entwicklungen und Trends des Backwarenmarkts in den USA.



18

iba 2003

International wie nie zuvor präsentierte sich die iba in Düsseldorf. Die Besucher konnten Neuheiten von der Automatisierungstechnik über die Mikrowellentechnologie bis hin zur kontinuierlichen Vakuumkühlung bestaunen. Einen Nachbericht mit den Highlights aus den Bereichen Rohstoffe, Ofentechnik und allem was sonst so auf der Messe zu erleben war, finden Sie auf den Seiten 18 bis 31.



38

Neubau mit Köpfchen

Der Produktionsneubau bietet bei der richtigen Planung viele Chancen und Verbesserungen. Die Grundlagen der Bauplanung müssen berücksichtigt werden.

42

Backmittel für trockenbackende Mehle

Die Roggenmehle der Ernte 2003 neigen zum Trockenbacken. Dr. Andreas Vollmar befasst sich mit den technologischen Ursachen.

Interview →

Lothar Pasch: Global Player 12

Maschinenbau →

Horstmann: Lücke geschlossen 14

Porträt →

Ditsch: Ditsch auf der Überholspur 16

iba →

Nachbericht:
 iba 2003: Profil gewonnen 18
 Klebefreie Übergabe 24
 Sauer macht Geschmack 26
 4. Backwelt-Award-Verleihung 27

iba →

Ofentechnik:
 Eine iba-Nachlese 28

Forschung →

Haltbarkeit:
 Länger frisch 32

Backwarenmarkt →

USA: Gesund-Riegel, Ethnofood
 und süße Snacks 36

Technik →

Hallenbau:
 Neubau mit Köpfchen 38

Rohstoffe →

Backmittel: Backmittel für
 trockenbackende Mehle 42

VDB →

Berichte aus den Landesgruppen 44

Rubriken →

Editorial 3
 Nachrichten 5 - 11, 34/35
 Personalien 35
 Inserenten-Verzeichnis 47
 Umfrage:
 Ökobarometer 50
 Impressum 50