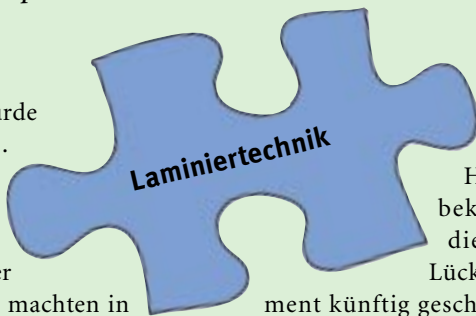


Lücke geschlossen



Die Horstmann-Gruppe ist auf dem besten Weg, ein Allround-Anbieter zu werden. Neu im Sortiment der Dinkelsbühler Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH ist künftig eine Sparte Lamiertechnik.

■ Erwartet wurde es schon lange. Weder Inhaber Jürgen Horstmann noch WP-L-Geschäftsführer Rüdiger Strätker machten in jüngster Vergangenheit einen Hehl daraus, dass sie die Gruppe zum kompletten Systemanbieter ausbauen und deshalb ihr Sortiment möglichst bald um Laminieranlagen erweitern möchten. Die Technik ist längst dem Stadium der schlichten Ausrollmaschine entwachsen und deckt heute nicht nur den gesamten Bereich der Feingebäckherstellung ab. Seit mehreren Jahren schon wird sie immer häufiger auch zur stressfreien Aufarbeitung von Brot- und Brötchenteigen verwendet.



Auf der iba gab Horstmann bekannt, dass die bisherige Lücke im Sortiment künftig geschlossen sein wird. Personell wird die neue Sparte repräsentiert von Mike Hutchinson, der zugleich den Begriff „Strategic Marketing“ auf seiner Visitenkarte stehen hat, Dieter Sönnichsen als Ingenieur und Konstrukteur sowie ab Januar 2004 Gosbert Batzner, wie Hutchinson bis vor einigen Monaten noch bei Fritsch, Markteinersheim, beschäftigt.

Das Sortiment soll Anlagen zur Teigband- bzw. Teigblockherstellung und Aufarbeitungsanlagen umfassen. Gebaut wird in Dinkelsbühl. Das Spektrum der anvisierten Kundschaft reicht vom Filialisten bis zum Industriebetrieb, das der Fertigungsprozesse vom Plunder über

Blätterteig, von Pizza bis hin zu rustikalen Broten.

„Die Abgrenzung“, so Hutchinson, „definiert sich über die Prozesse. Interessant sind dabei vor allem die Kombinationsmöglichkeiten, ob nun mit dem neuen Bandfroster „Powercooler“ oder auch mit anderen technischen Lösungen aus der Gruppe wie beispielsweise der Quadro. Da gibt es viele und sehr spannende Möglichkeiten aus einer Hand. Die neue Sparte versteht sich als Bindeglied zwischen den verschiedenen vorhandenen Techniken der Horstmann-Gruppe.“

Am Markt starten soll die neue Sparte voraussichtlich Mitte nächsten Jahres, und die Perspektiven werden im Haus als hochinteressant gehandelt. Hutchinson: „Es gibt kaum ein Produkt, das man mit dieser Technik nicht teigschonend und effizient herstellen kann. Gleichzeitig sind diese Anlagen extrem variabel, ein Vorteil, der vor allem bei immer kürzeren Produktzyklen wichtig wird.“ ■



Mike Hutchinson (47) ist ab sofort bei WP-L zuständig für den Aufbau der Sparte Lamiertechnik

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

...einfach kernig!


 33

Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
 Nußcken- und Bienenstich-Streusel,
 Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
 Sonderanfertigungen nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
 Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
 E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de