

# 12

## Zurück zu den Wurzeln

Die Marke „Martin Braun“ steht für Zutaten für Feine Backwaren und Konditoreiwaren. Zu den Dr.-Oetker-Aktivitäten im Backmarkt zählen obendrein die Marken Siebin, Agrano und Rau. Mit Geschäftsführer Dr. Detlev Krüger sprach die Redaktion von **brot+backwaren** über Markteinschätzung, und Zukunftspläne.



# 34

## Parallelwelten

Rückverfolgung entlang der gesamten Kette vom Rohstoff bis zum Abnehmer wird Pflicht. Ein integriertes Warenwirtschaftssystem kann dafür Sorge tragen, dass der Materialfluss und der Datenfluss synchronisiert und Rückverfolgbarkeit möglich werden. Martin Miller erläutert in einer Serie detailliert Voraussetzungen, System, Sinn und Abläufe.

**DIE SERIE  
TEIL 1**

# 16

## Viel Schatten und ein Lichtblick

Die Liberalisierung der Energiemärkte sollte niedrigere Preise bringen. Doch das Gegenteil ist der Fall. Aber energieintensive Betriebe können sich mit einer „steuerbegünstigten Entnahme“ von Strom, Gas oder Öl einen Teil der gezahlten Ökosteuer wiederholen. Allerdings hat es der Gesetzgeber ihnen nicht leicht gemacht.



# 38

## SECRET SERVICE

Ab der iba 2003 stellte Kemper sein Power-Rail-Konzept für die kontinuierliche Teigherstellung vor. **brot+backwaren** konnte den Prototypen mit Knetern, Dosierstationen, Teigruheplätzen und Hebekipern jetzt in der Praxis begutachten.

# 42

## Benchmarking

Abgucken bei denen, die es besser machen. Reinigung und Wartung ist in der Brotindustrie ein Teil des Produktionsprozesses und wird entsprechend systematisch und koordiniert angegangen. Peter Lühje, langjähriger Praktiker, erläutert die Vorgehensweise.

# 19

## Neue Erkenntnisse

Der Lebensmittelhandel braucht für seine Backstationen halbgebackene Ware, die einfach zu handhaben ist und in Lagerung und Logistik keine überflüssigen Kosten durch Tiefkühlung verursacht. Das könnte für die Vakuumtechnik die Konstellation sein, die ihr zum Durchbruch verhilft.

# 24

## Bio – Ein Markt mit Potenzial und Problemen

Das Thema Bio spielt in der Backbranche eine große Rolle. Anbieter wie Handwerksbäcker und TK-Teiglingsproduzenten füllen die Nische. Im Interview berichten Praktiker über ihre Erfahrungen.



### Rohstoffe →

- Interview:
- Zurück zu den Wurzeln 12

### Energie →

- Markt: Viel Schatten und ein Lichtblick 16

### Technologie →

- Vakuumkälte: Neue Erkenntnisse 19

### Technik →

- Siloplanlagen: Silotechnik aus dem Baukasten 22
- Verpackung: Bequeme Lebensmittel gut verpackt 30
- Folien für Lebensmittelverpackungen 32

### Lexikon →

- Hygiene: Von Lagergetreide bis Lebensmittelhygiene 23

### Bio →

- Markt: Ein Markt mit Potenzial und Problemen 24
- Interview: Schritt für Schritt in Richtung Bio 26
- Porträt: Immer schon ein Bio-Fan 28

### Organisation →

- Rückverfolgung: Parallelwelten 34
- Reinigung und Wartung: Benchmarking 41
- Emotional Logistics 42

### VDB →

- Berichte aus den Landesgruppen 43

### Rubriken →

- Editorial 3
- Nachrichten 5 – 10/37
- Personalien 8
- Termine 14
- Stellenanzeigen 46/47
- Inserenten-Verzeichnis 47
- An- und Verkauf 47
- Statistik: Österreich 50