

14

Scharfes Profil

Die Bäckerei Heberer betreibt bundesweit 460 Filialen, beschäftigt mehr als 1.000 Mitarbeitern und setzt jährlich rund 150 Mio. € um. Schon vor Jahren wurden die Grundpfeiler des heutigen Erfolgskonzepts gesetzt: Profilierung mit sauber definierten Vertriebsmarken und eine dezentrale Produktion mit klarer Aufgabenteilung.



16

Der Weg zu systematischer Produktion

Je mehr die Produktion in Linien organisiert wird, desto notwendiger sind intelligente Logistiksysteme. Zu den gestandenen Anbietern auf diesem Feld gehört Schmidt Lünen.

18

Neue Wege gehen

Die ehemalige jugoslawische Teilrepublik Slowenien ist in Sachen Backwarenmarkt und -produktion längst auf westeuropäischem Niveau. Nahe der Hauptstadt Ljubljana praktiziert die Pekarna Grosuplje erfolgreich die Vakuumkühlung von Backwaren.



22

Die Pizza und das Vakuum

Das BILB forscht an neuen Anwendungsmöglichkeiten für die Vakuum-Technik. Die Forscher sind hoffnungsvoll, mit Hilfe der Vakuum-Enthalpie-Kühlung das Vorbacken von Pizzafladen vor dem Belegen einzusparen.



26

Roggen: Ein Getreide mit Potenzial

Die Verbraucher schätzen den Roggen, mögen den sauren Geschmack aber nicht. Wissenschaftler entwickeln Verfahren, um Roggengebäcke so zu produzieren, dass sie in ihren Gebäckeeigenschaften weizentypischen Backwaren nahe kommen.

28

Marketing: Ladenbacken

Frontfinishing oder wenn der Verbraucher sieht, wie das Produkt entsteht. Über Kundenorientierung als Marketingkonzept wird viel geredet und selten wird es praktiziert. Dabei gibt es nicht nur gute Gründe, sondern auch praktikable Konzepte, um das Backen im Laden zu demonstrieren. Damit das auch auf Dauer klappt, haben Wissenschaftler an der Bundesforschungsanstalt für Milch in Kiel ein Controllingssystem entwickelt.

Porträt →

Heberer: Scharfes Profil 14

Produktion →

Fördertechnik:
Produktautobahnen 16

Vakuumkühlung →

Anwendung:
Neue Wege gehen 18
Pizza:
Die Pizza und das Vakuum 22

Rohstoffe →

Vorteig: Vorteig en Block 23

Feine Backwaren →

Aroma: Aromatisierung von
Feinen Backwaren 24

Technologie →

Roggen:
Ein Getreide mit Potenzial 26

Marketing →

Ladenbacken:
Frontservice und Eventkultur 28
Crossover aus Premium, SB
und Gastronomie 30
Im Visier: Frontfinishing 34
Controlling für Ladenbackstationen 38

VDB →

Berichte aus den Landesgruppen 44

Rubriken →

Editorial 3
Nachrichten 8 – 12
Personalien 10
Inserenten-Verzeichnis 47
Statistik:
Pizzamarkt 50
Impressum 50