

# 14

## Alle für einen, einer für alle

Um sich für die Herausforderungen des Getreide- und Mehlmarkts zu rüsten, haben sich die Bremer Rolandmühle Erling GmbH & Co. KG, Bremen, die Heyl Mühlen GmbH & Co. KG, Bad Langensalza, und Mills United Hovestadt & Münstermann GmbH, Münster, Anfang des Jahres zu einer Holding zusammengeschlossen. Besonders in den Bereichen Rohstoffbeschaffung und beim Einkauf von Betriebsmitteln und Energie will die Holding die Zusammenarbeit der Unternehmen intensivieren.



# 36

## Renaissance der Roulade?

Die Feingebäckerstellung gilt als zeit-, personal- und kostenintensiv. Deshalb fristen die süßen Gebäcke in den meisten Bäckereien eher ein Schattendasein. Statt dessen bedienen Supermärkte mit ihren Tiefkühltruhen die Süßschnäbel der Nation. Das könnte sich ändern, wenn Aldi und Consorten sich an Brot- und Brötchenumsatz beteiligen. Bei rationeller Herstellung lässt sich mit Sahnestücken und Co. durchaus Geld verdienen und obendrein individuelles Profil erbringen.



# 38

## Biskuit-Mixe für Rouladen im Praxistest

Die Redaktion von brot+backwaren testete Biskuitmixe für Rouladen in einer Versuchsbäckerei. Unterschiede zeigten sich schon bei der Konsistenz und Streichfähigkeit der Masse. Nach dem Backen im Stikkenofen gab es 14 unterschiedliche Ergebnisse.

# 46

## Know-how-Transfer gefragt

Die Ladenbauer wollen Backbetrieben bei der Umsetzung von Profilierungsstrategien zur Seite stehen. Die Redaktion von brot+backwaren hat bei den Ladenbauern nachgefragt, wie sie die Lust der Verbraucher auf Backwaren steigern wollen.

# 52

## Richtig gute Brötchen

Dipl.-Ing. Martin Seiffert, Isernhagen, und Prof. Jürgen Michael Brümmer, Detmold, untersuchten verschiedene Aspekte bei der Langzeitführung. Die Autoren geben Hinweis, wie Sie die optimale Qualität bei Brötchen für das Ladenbacken bekommen.

# 28

## Plasmabeschichtungen sorgen für Antihafteffekt

Das Fraunhofer Institut für Fertigungstechnik und Angewandte Materialforschung in Bremen hat eine Methode zur Oberflächenbeschichtung entwickelt, die Trennmittel überflüssig machen soll. Erste Praxisversuche in einer Bäckerei laufen bereits. Weitere Anwendungen sind im Testbetrieb.

### Messe →

Bakkerij Beurs: Bäcker-Messe in Amsterdam	12
INTERNORGA: Auf in den Norden	26

### Rohstoffmarkt →

Mühlen: Alle für einen, einer für alle	14
---	----

### Branche →

Fusion: Würzburger Melange	18
-------------------------------	----

### Markt →

LEKKERLAND: Transformation	22
-------------------------------	----

### Technik →

Beschichtung: Plasmabeschichtungen sorgen für Antihafteffekt	28
Teigteiler: Auf Leistung getrimmt	32

### Feingebäck →

Biskuit: Die Renaissance der Roulade?	36
Biskuitmixe für Rouladen im Test	38

### Verkauf →

Ladenbau: Know-how-Transfer gefragt	46
--	----

### Technologie →

Langzeitführung: Richtig gute Brötchen	52
---	----

### VDB →

Berichte aus den Landesgruppen	57
--------------------------------	----

### Rubriken →

Editorial	3
Nachrichten	5 – 10/21
Personalien	5
Bäcker-Uni: Polyphenole	24
Stellenanzeigen	60 – 62
Inserenten-Verzeichnis	63
An- und Verkauf	63
Statistik: Markenartikel	66
Impressum	66