



### Ankerbrot testet Selbstbedienung

Wien, Simmeringer Hauptstraße 44 – in dieser Filiale testet das Wiener Traditionsunternehmen Ankerbrot Selbstbedienung als Verkaufsförm. Wer genau hinschaut, wird feststellen, dass das Outfit des Ladens dem gleicht, was die Aichinger MP Einrichtungsbau GmbH, Wendelstein, auf der iba 2003 in Düsseldorf vorstellte. Links zwei Module für die Selbstbedienung, in deren jeweils unteren Etagen eine Fläche für verpacktes Brot und eine Brötchenschütte eingebaut sind. Zum Einsammeln der Ware stehen gelbe Plastikkörbe bereit.



In der Mitte der Bedien- und Kassentisch, an den rechts die Bedientheke für Feinbackwaren und Snacks anschließt. Hinter dem Brotregal sorgen zwei Ladenbackstationen für ständigen Nachschub, hinter der Snacktheke wird der Kaffee zubereitet. Für die kalten Getränke steht ein Kühlregal im Laden. Das Preisniveau ist keineswegs auf dem Discountniveau angesiedelt: Kaisersemmel 20, Kornspitz 39 und ein Wachauer 29 Cent. ☛

### BAUM am Start

22 Studenten und acht Dozenten nahmen Anfang Februar in Bingen den Unterricht an der Bäckerei-Akademie und Managementcenter BAUM in Bingen auf. Bis Ende dieses Jahres werden sie in sieben Wochen Unterricht in Bingen sowie in Eigenarbeit daheim und im Betrieb Managementwissen erwerben, das sie im Januar 2005 in einer Prüfung unter Beweis stellen müssen, um das Diplom der Akademie zu bekommen. Vermittelt werden den Studenten persönliche, methodische und Managementkompetenzen. Führungsverhalten, Konfliktlösungsstrategien, Organisation, Entscheidungs- und Arbeitstechniken gehören ebenso dazu wie Marketing-Know-how und die Fähigkeit zur systematischen Suche nach Innovationen. Initiiert und getragen wird BAUM von BIB-Ulmer Spatz, deren Mitarbeiter das Konzept gemeinsam mit Prof. Dr. Matthias Eickhoff vom Institut für unternehmerisches Handeln an der Fachhochschule Mainz entwickelten. Unter den acht Dozenten befinden sich neben Prof. Eickhoff mit Prof. Dr. Rüdiger Nagel und Prof. Dr. Ulrich Kroppenberg zwei weitere Professoren der Fachhochschule Mainz. Ihnen zur Seite stehen Walter Barwenzik und Ingolf Op den Berg vom Institut für Metaconsulting, Heidelberg, Prof. Dr. Kurt Nagel und Jürgen Stalder von der Beratungsgesellschaft „Systeme für Erfolg – Beratung, Weiterbildung“, Sindelfingen, sowie Dr. Konrad Weßner von der Puls-GmbH, Gesellschaft für Markt und Medienforschung aus Schwaig bei Nürnberg. Voraussetzung für die Teilnahme am BAUM-Studium ist die Meisterprüfung im Backgewerbe oder ein vergleichbarer Berufsabschluss. Die Alterszusammensetzung der diesjährigen Studenten reicht von 22 bis 50 Jahre, der Frauenanteil liegt bei 14% und sie stammen praktisch aus allen Bundesländern.

Christoph Rohschenkel, der seitens BIB-Ulmer Spatz für das ehrgeizige Projekt verantwortlich zeichnet, äußerte anlässlich der Eröffnung der für BAUM neu geschaffenen Räumlichkeiten in Bingen Zufriedenheit über die Akzeptanz der neuen Weiterbildungsmöglichkeit und Zuversicht in den Erfolg. Weitere Informationen finden Sie unter [www.backwelt.de/baum](http://www.backwelt.de/baum) ☛



Symbolisch pflanzten die Initiatoren der neuen Ausbildungsstätte einen Baum zwischen die „Spitzen“ vor der Akademie. Von links: Christoph Rohschenkel, Prof. Dr. Matthias Eickhoff und Ernst Keppler.



Der erste Studienjahrgang am Bäckerei-Akademie und Managementcenter BAUM zusammen mit den Initiatoren: links außen BIB-Ulmer Spatz Geschäftsführer Ernst Keppler, rechts außen Prof. Dr. Matthias Eickhoff vom Institut für unternehmerisches Handeln an der Fachhochschule Mainz, hinten 3. von rechts Christoph Rohschenkel, Marketingchef bei BIB-Ulmer Spatz

Anzeige

## SPITZEN KLASSE

Mit der REGO PM 140E und der PM 200E schaffen Sie selbst grösste Mengen in kürzester Zeit. Elektronisch per Computer gesteuert und überwacht, wird die Teig- und Massenzubereitung, auch in Spitzenzeiten nicht mehr zum Wettlauf mit der Uhr.



Unser Tipp: Improvisieren Sie nicht länger. Holen Sie sich jetzt mit REGO mehr Leistungsreserven in Ihre Backstube. Es lohnt sich.

Rufen Sie an!



RMT REGO  
Maschinentechnologie GmbH  
HERLITZIUS  
Schneidetechnologie GmbH

Rheinische Straße 6, 42781 Haan  
Telefon 0 21 29/34 66 0 - Fax 0 21 29/34 66 69  
mailto:info@rmt-rego.com • herlitzius@t-online.de

**Forum Zukunft bei der Bäko Österreich**



Unspektakulär, aber dafür effektiv – so könnte das Motto lauten, unter dem Ende Januar das zweite „Forum Zukunft“ mit rund 60 Teilnehmern stattfand. Das Forum, das im vergangenen Jahr von der Genossenschaft ins Leben gerufen wurde, dient Kunden und Bäko-Mitarbeiter dazu, sich Gedanken über die Zukunft des jeweils eigenen Unternehmens, der Branche und der Genossenschaft zu machen, Informationen und Unterstützung einzufordern, Ideen und Strategien für eine gemeinsame Zukunft zu erarbeiten und so etwas wie ein Benchmarking für die Probleme von Unternehmerfamilien zu ermöglichen. Gearbeitet wurde in sechs Workshops zu den Themen Standortsicherung, Wettbewerb, Führen, Lebensqualität, Zukunft der Betriebe und der Bäko. Die Bäko hat jetzt den Auftrag, eine Weiterführung der Diskussion und die Erarbeitung möglicher Handlungsalternativen in Arbeitsgruppen zu organisieren. ☺



**Die Zeche zahlen die Mitglieder**

Der Zentralverband des Deutschen Handwerks hat seinen Mitgliedern einen Schuldenberg von 8,7 Mio. € beschert. Diesen Fehlbetrag „erwirtschafteten“ sie mit dem Internetportal „Handwerk.de“, das 2000 gegründet worden war. Die Betreibergesellschaft, die im-

merhin 15 Mitarbeiter beschäftigte, hatte im Januar Insolvenz beantragt. Präsident Dieter Philipp und Generalsekretär Hanns-Eberhard Schleyer, die diesen Schlamassel politisch zu verantworten haben, ließen sich zu Beginn der entscheidenden Sitzung einen Persilschein ausstellen. Sie stellten die Vertrauensfrage und bekamen sie „eindeutig positiv“ beantwortet. Doch es kommt noch besser: Laut Präsident Philipp wird der Schaden nicht zu Lasten der Handwerksbetriebe gehen, sondern von den Fachverbänden und Kammern sowie einer Kreditaufnahme gedeckt werden. Fragt sich der geneigte Leser, ob Herr Philipp deren Finanzierungsquellen kennt. ☺

**Geburtstagsrabatt**

Die Backtechnik S.I. GmbH hat eine freudige Überraschung für ihre Kunden. Das Unternehmen, das Ende 2003 seinen fünften Geburtstag feierte, verkauft seine Brotteigteilmaschine „DIVI“ auf der Fachmesse „Südback“ im April mit einem 15%-igen Geburtstagsrabatt. Das Unternehmen wurde von Gerd Maag als Backtechnik Süd GmbH 1998 in Unterkirnach gegründet und konzentrierte sich zunächst auf die Generalüberholung von Bäckereimaschinen und Backöfen. Ende 1999 übernahm es die Generalvertretung in Deutschland, Österreich und der Schweiz für einen holländischen Maschinebauer. Ein Jahr später baute es eine Abteilung Reparatur, Kundendienst und Ersatzteil für Industrie-Backanlagen auf, die Backtechnik Industrie GmbH. Beide Firmen verschmolzen zunächst miteinander und gründeten dann mit der Villinger Firma Beta und Falk & Webs – wie Backtechnik S.I. von ehemaligen Mitarbeitern des Bäckereimaschinen- und Ofenbauers Winkler gegründet – die 3B Produktions GmbH, die heute eigene Brotanlagen, Teigteiler, Rundwirker, Langwirker und Gärschränke baut. ☺

# HOMMEL

## DIE ZUKUNFT DER HANDWERKS-BÄCKEREIE

### DAS VOLLE KORN

#### FRISCH AUFBEREITEN

# durch Frisch-Flocken oder Frisch-Mahlen

**Erhalt der Vitamine und Geschmacksstoffe!**

Fertigmehle verarbeitet die Industrie viel rationeller! Dieses Rennen ist bereits gelaufen! ALDI z.B. wird ein Riesen-Bäcker-Problem mit eigenen Backstationen!

AUCH DIE 1-MANN-BÄCKEREIE IST MIT VOLLWERT-BACKWAREN EINE VOLL-EXISTENZ UND SIE WIRD ÜBERLEBEN!

Für die Brot und Brötchenherstellung im Vollwertbereich empfehlen wir die

### HOMMEL-FRISCH-FLOCKEN-MASCHINEN

#### GOLDFLOCKE

GF 40-S (ca. 150 kg/Std.)  
GF 80-S (ca. 300 kg/Std.)

## Sensationell:

### DIE VORTEILE EINES VOLLKORN-FRISCHFLOCKENBROT:

Hervorragender Geschmack, unglaublich lange Frischhaltung (2-3 Wochen!) + eine starke Verdauungsförderung (=Müli-Effekt!)  
Dieses erreichen Sie nur mit SELBST-PRODUZIERTE VOLLKORN-FRISCHFLOCKEN und niemals mit Fertigmehl oder Fertigschrot!

ALLE GETREIDEARTEN, WIE ROGGEN, WEIZEN, DINKEL UND HAFER KÖNNEN GEFLOCKT WERDEN!

AUSSERDEM: – MOHN MAHLEN – LEINSAMEN – GEWÜRZT  
Auch hierbei gilt: Alles was frisch aufbereitet wird, schmeckt besser



### MAHLTURBINEN

#### ROTORMAT-BIO-200 UND 300

Für FEINES VOLLKORN-FRISCHMEHL, wie es für Feingebäck, Kuchen usw. benötigt wird, empfehlen wir die HOMMEL-MAHLTURBINEN ROTORMAT-BIO-200 und 300!

### RIESEN-VORTEILE DER HOMMEL-MAHLTURBINEN:

- Hohe Stundenleistung: ca. 80-100 kg Feinmehl/Std.
- Hochverschleißfeste Natur-Mahlsteine
- Extreme Feinvermahlung mit bester Volumenbildung
- Selbstreinigung durch Luftspülung
- Dank Kühlgebläse Dauerbetrieb möglich
- Platzsparend, wartungsfrei, lange Lebensdauer



VERGLEICHEN SIE SELBST! MÜHLE IST NICHT GLEICH MÜHLE!

**Clever sein – Direktline 0 20 58 - 39 11**

## M & A HOMMEL GMBH

### MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Osterdelle 11  
Telefon (0 20 58) 39 11 · Telefax (0 20 58) 39 23