



14

Die Philosophie der Andersartigkeit

Schnittbrötchen in Schwaben – Heinrich Beck, Inhaber der Bäckerei Beck in Römerstein, setzt sich in der Tafelbrötchen-Hochburg damit von seinen Mitbewerbern ab. Eine neue Brötchenanlage verhalf Beck zu seiner einzigartigen Brötchenform, die allerdings nicht Schnittbrötchen heißt.

16

Auf Expansionskurs

Die Rösner-Backstube in Würzburg geht künftig mit der Gramss-Tochter Bernhard's Backhaus gemeinsame Wege. Die Produktion an der Hertzstraße ist längst so rationalisiert und organisiert, dass sie die Verdoppelung des Ausstoßes verkraftet. Gebaut werden jetzt nur noch TK-Lager und eine neue Expedition.



20

Erhebliche Bewegungen

Dr. ir. Frans Visser ist Chef der CSM Bakery Supplies Europe. Im Interview mit brot+backwaren erklärt er, was sich seit der Übernahme der Unilever-Töchter getan hat und wie sich Marktführer CSM auf die Veränderungen des Backwarenmarkts einstellt.

24

Stichtag 1. Mai 2004

Am 1. Mai dieses Jahres wird die EU zehn neue Länder aufnehmen. Acht davon grenzen im Osten an das bisherige EU-Gebiet. Wo stehen die dortigen Backbetriebe und in welche Richtung werden die Warenströme ab Mai fließen, von Ost nach West oder von West nach Ost? In der slowakischen Hauptstadt Bratislava diskutierte brot+backwaren mit Fachleuten, die Ost wie West kennen, über die Situation in den Beitrittsländern und ihre möglichen Beziehungen zur „alten“ EU. Berichte über Betriebe vor Ort ergänzen die Informationen.

52

Rationalisierungspotential

Feingebäckanlagen bieten in unterschiedlichen Ausbaustufen ganz unterschiedliche Rationalisierungsoptionen. Eine Bestandsaufnahme des Machbaren und Sinnvollen.

44

Neue Modelle für den Laden

Schneller Backen mit STIR, ohne Personal mit dem Rotationsofen von WP oder dem Durchläufer von Leventi, Spezialanfertigungen für Fast-Food-Ketten etc. So viele neue und spannende Entwicklungen wie derzeit gab es schon lange nicht mehr auf dem Markt der Ladenbacköfen.

58

Die neue Generation

Laborknetanlagen helfen bei der Entwicklung von Rezepten, der Überprüfung von Rohstoffeigenschaften und der Qualitätskontrolle. Diosna Dierks & Söhne, Osnabrück, entwickelte die nächste Anlagengeneration. Neue Zahnriemen und eine regelbare Frequenzumrichtung sorgen für vergleichbare Ergebnisse.

Messe →

Südback:	
Frühjahrsmesse	12

Rohstoffmarkt →

Bäko:	
Strukturkonzept für Bäko-Gruppe Nord	56
Fett: Alles in Butter	60

Branche →

Rösner:	
Auf Expansionskurs	16
Dr. Visser:	
Erhebliche Bewegung	20

Markt →

Osterweiterung:	
Stichtag 1. Mai 2004	24
Ladenbacköfen:	
Markt der Möglichkeiten	44

Technik →

Brötchenanlage:	
Die Philosophie der Andersartigkeit	14
Ladenbackofen:	
Geschwindigkeit ist keine Hexerei	48
Kastenformen:	
Praxistest bestanden	50
Feingebäckanlagen:	
Rationalisierungspotential	52
Laborkneter:	
Die neue Generation	58

VDB →

Berichte aus den Landesgruppen	63
--------------------------------	----

Rubriken →

Editorial	3
Nachrichten	5 – 11
Personalien	10
Stellenanzeigen	69 – 71
Inserenten-Verzeichnis	71
An- und Verkauf	71
Statistik: Bäcker und Fast-Food	74
Impressum	74