

16

Die Klaviatur der Teigbandherstellung

Der Neubau eines Kompetenzzentrums bei Doge im italienischen Schio und dessen offizielle Eröffnung ist auch eine Leistungsschau der Technik, denn in der Demonstrationsbackstube stehen gleich zwei industrielle Linien für die Herstellung von laminierten Gebäcken und rustikalen Brotspezialitäten.



26

Für alle Fälle

Handwerkliche Brotanlagen wurden als Lösung für den Kleinbetrieb konzipiert. Dank hoher Leistung und komfortabler Steuerung eignen sie sich inzwischen auch für größere Backbetriebe.

30

Eifeler Brottradition

Die Prümptaler Mühlenbäckerei verbackt wöchentlich rund 74 t Mehle und etliche Tonnen Schrot. 45% der Brote finden auf Wochenmärkten von Aachen bis Bonn ihre Kunden, der Rest geht an Wiederverkäufer. Retouren gibt es so gut wie keine. Das Geheimnis des Erfolgs ist die Kombination aus Tradition und moderner Technik.

18

Sanfter Wandel

Die Vereinigung Deutsche Backtechnik steckt mitten im Wandel. Die Konzentration in der Branche macht eine Profilschärfung notwendig und die ersten Schritte auf diesem Wege sind bereits gegangen, wie der Rückblick auf die vergangenen vier Jahre zeigt.

22

Schnörkellos

Die Summe der guten Ideen macht's. Die neue Produktion beim Meisterbäcker Ölz in Dornbirn ist ein Meisterstück weit-sichtiger Planung.

Hygiene, Materialfluss, Informationsmanagement etc. sind auf einem Top-Level und gleichzeitig wurde so schnörkellos wie möglich gebaut. Das Resultat heißt Effizienz.



40

Schneidige Idee

Tonelli hat eine Ultraschallschneidetechnik entwickelt, mit der sich auf automatischen Linien Kuchen auch in Längsrichtung schneiden lassen. Dazu werden einzelne Edelstahl-Messer eingesetzt. Im Gegensatz zu Titanmessern, deren elektrische Leitfähigkeit sehr gering ist, wird Edelstahl von Metalldetektoren angezeigt.



48

Sand im Getriebe

Schlechte Stimmung im Betrieb und ungeklärte Konflikte reduzieren die Produktivität in der Backstube ebenso wie im Vertrieb. Das kann sich heute keine Firma mehr leisten. Deshalb gehören Strategien zur Konfliktbewältigung heute zu den Führungsaufgaben.

Messe →

Südback 2004: Verhaltener Optimismus mit Aufbruchsignalen	9
---	---

Technik →

Teigbandformung: Die Klaviatur der Teigbandherstellung	16
Brotanlagen: Für alle Fälle	26
Toastbrotanlagen: Toastbrot auf fernöstlich	34

VDB →

Rückblick: Sanfter Wandel	18
Umfrage: Betriebsbesichtigungen sind beliebt	20

Porträt →

Ölz: Schnörkellos	22
----------------------	----

Brotanlagen →

Prümptaler Mühlenbäckerei: Eifeler Brottradition	30
Hammerl: Kompletter Turnaround	36
Brotaufarbeitung: Spezialbrote am laufenden Band	38

Produktion →

Schneidetechnik: Schneidige Idee	40
-------------------------------------	----

Wissenschaft & Forschung →

FH Wädenswil: Neue Gestade	44
----------------------------	----

VDB →

Berichte aus den Landesgruppen	59
--------------------------------	----

Mitarbeiterführung →

Konfliktbewältigung: Sand im Getriebe	48
--	----

Rubriken →

Editorial	3
Nachrichten	5/42
Personalien	6
Bäckeruni: 3-MCPD	47
Neue Produkte	58
Stellenanzeigen	62/63
Inserenten-Verzeichnis	63
An- und Verkauf	63
Umfrage: Preisanalyse	66

Die Informationsgesellschaft hat schon begonnen...

Diesen USB-Stick erhalten Sie als Geschenk zum Abonnement!



b+b jetzt als E-Paper!

Bestellung unter www.brotundbackwaren.de