

Für Sie gelesen

Handbuch Sauerteig

Der Behr's Verlag, Hamburg, hat das Handbuch Sauerteig in 5. Auflage erweitert und aktualisiert. Mit den neuen Erkenntnissen soll der Umgang mit Sauerteig in der Praxis optimiert werden, um Kosten zu sparen. Die Autoren, Dr. Gottfried Spicher und Bäckermeister Hans Stephan, sind ehemalige Mitarbeiter der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung in Detmold. Sie berichten über die empirischen Grundlagen der Sauerteigbereitung. Ergänzt wird das Handbuch mit neuesten Ergebnissen aus Forschung und Entwicklung, zusammengetragen von Dr. Georg Böcker, Dr. Peter Stolz, Horst Mack, Dr. Wolfgang Röcken, Prof. Dr. Wilfried Seibel und Martin Seiffert. Handbuch Sauerteig, Hardcover, 420 Seiten, ISBN 3-86022-512-X, 94,50 € zzgl. MwSt.



STELLENANGEBOT

Wir sind ein erfolgreiches mittelständisches Unternehmen der Backwarenindustrie mit mehreren modernen Produktionsstätten

und suchen Sie als erfolgreiche/n

Produktentwickler/Projektingenieur (w/m)

für die Neu- und Weiterentwicklung unserer Backwaren, Nach Ihrer Bäckerlehre und anschließender Meisterprüfung, haben Sie ein Studium der Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Backwarentechnologie absolviert und können bereits langjährige Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen vorweisen. Sie haben fundierte Anlagenerfahrungen, sind flexibel und belastbar. Diese Position ist mit Reisetätigkeiten zu unseren Produktionsstätten verbunden.

Wir bieten Ihnen einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz, eine leistungsgerechte Bezahlung und weitere soziale Leistungen. PC Kenntnisse sind erwünscht.

Ihre Bewerbung mit Gehaltswunsch senden Sie bitte an:



BärBrot GmbH
Personalabteilung
Oberweidstraße 1-3
65830 Kriftel/Taunus
www.baerbrot.de

www.brotundbackwaren.de

Kalte Snacks

Produkt: Gourmetbecher mit Domdeckel

Die A.G.L. Ausstattungsservice für Gastronomie und Lebensmittelhandwerk GmbH, Wetter, bietet einen Gourmetbecher mit Domdeckel für kalte Snacks an. Das Unternehmen empfiehlt, gerade im Sommer kalte Milchspeisen oder Fruchtsalate in Programm zu haben. In der warmen Jahreszeit nähmen die Kunden diese Produkte gerne an und kurbelten so die Umsätze an. Es komme natürlich auf die entsprechende Präsentation des Produkte an, wie z.B. im Gourmetbecher von A.G.L. In dem Becher lassen sich Desserts, Quarkspeisen und Salate ansprechend verpacken. Die Becher gibt es in drei verschiedenen Größen: 0,2, 0,3 oder 0,5 Liter. Kostenlose Testbecher können bei A.G.L. angefordert werden.



Info unter:
www.agl-gmbh.de

STELLENANGEBOT



Wir sind ein innovatives und wachstumsorientiertes Unternehmen der Lebensmittelindustrie. Wir produzieren Backgrundstoffe und Convenienceprodukte.

Zum nächstmöglichen Eintrittstermin suchen wir einen

Verkaufsleiter Industriekunden

Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Lebensmittelbranche (z. B. Bäcker oder Konditor)
- Sie haben mehrere Jahre Berufserfahrung in der Akquisition und Betreuung der Industriekunden
- Sie arbeiten selbständig und kundenorientiert
- Sie besitzen Führungsqualitäten, Durchsetzungsvermögen und die notwendige Eigeninitiative

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

B&C Backmittel GmbH, z. Hd. Herrn Hoffmann
Postfach 22 49 · D-32255 Bünde · Tel.: 0 52 23/82 03-96

STELLENANGEBOT



Als Hersteller von Waschanlagen suchen wir für das gesamte Bundesgebiet eine/n

Außendienstmitarbeiter/in
freiberuflich oder im Angestelltenverhältnis.

Unser neustes Produkt, der Lehre – line Stikkenwagenkühler, ist eine Weltneuheit und konkurrenzlos auf dem Markt.

Ihr Profil: Ihre Basis ist eine fundierte Ausbildung im Bereich der Bäckerei bzw. der Nahrungsmittelherstellung. Neben einem guten Verständnis für technische und kaufmännische Zusammenhänge, besitzen Sie ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit, Eigeninitiative und Teamfähigkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann bewerben Sie sich bitte schriftlich bei

Lehre GmbH

Herrenackerstraße 18 · 64584 Biebesheim
eMail: info@lehre-gmbh.de · www.lehre-gmbh.de

STELLENGESUCH

BÄCKEREITECHNIKER

43 Jahre, verheiratet, 2 Kinder, in Festanstellung

sucht eine leitende Position in den Bereichen Anwendungstechnik / Qualitätssicherung. Biete als zielorientierter, hochmotivierter und belastbarer Mensch Berufserfahrung aus den Bereichen Industrielle Backwarenproduktion, Qualitätssicherung und Produktentwicklung.

Biete Erfahrungen in:

- Umfangreiche Rohstoffkenntnisse
- Produktentwicklung und deren Umsetzung in der Produktion
- Sicherer Umgang mit MS Office Programmen
- Führung von Mitarbeitern

Zuschriften bitte unter Chiffre 606 an den Verlag.

VERSCHIEDENES

Haben auch Sie Probleme mit der Fa. Welltec (Kaffeepartner)?

Dann schicken Sie uns ein Fax unter der Fax-Nr.: 05973/94 75-25

AN- UND VERKAUF

Hängerzug 2 x 4 Kammern, 60 m³/Silobau, Feldbinder

Zugmaschine: Volvo FH 12, 420, 6x2, FgsT., 30 tkm
Klimaanlage/Standheizung, Bj. 10/03
Aufbau: 4-Kammer Feldbinder 30m³, Kompressor: GHH CG 80
Hänger: 4-Kammer Feldbinder 30 m³, Bj. 1991, TÜV 04/04
Kesselprüfungen 10/03
Gesamt-Preis: 100.000,- Euro
Telefon/Fax 034221/503 80, Handy 0170/274 23 03

INSERENTENVERZEICHNIS

Firma	Seite
AT-Produktentwicklung	2
Anneliese	6/7
Backaldrin	13
Backtechnik S.I.	33
Böcker	15
Büscho	51
CSB-System	3
Dekur	26
Diosna	21
Hematronic	5
Hiestand.....	31
Ireks	37
Kaak	52
Kempf	43
Koenig	44
Lehre	23+35
Loders Croklaan	29
Pro-Fit-2	47
Rademaker	25
Rheon	10
Seewer	9
Wabäma	19
Werner+Pfleiderer	17
Wolf Butterback	27
Zentis	15

GEBRAUCHTE MASCHINEN

PRO-fit-2
SO GUT WIE NEU
Ausstellung mit über 400
★★★★★ **Gebrauchten**
Tel. 0 35 936-450 50 · www.PRO-fit-2.de

Preiswerte Werbung im Bezugsquellenverzeichnis von brot + backwaren

foodmultimedia

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94
Telefax: (040) 39 90 12 29
E-Mail: sales@foodmultimedia.de

BEZUGSQUELLEN

AUTOMATISCHE KNETER

Turkington
ENGINEERING
Kneten unter Druck + Vakuum
Die neue Qualitätsdimension
Tel. 0 62 91 / 64 70 80 - Fax 64 70 81

BACKFORMEN // BACKBLECHE

BICO
BICO GMBH
Industriestr. 17, 74397 Pfaffenhofen
Telefon (0 70 46) 9 61 30
Telefax (0 70 46) 96 13 20

Wir sind ein Markenartikelunternehmen in der Backwarenbranche mit unserem Kerngeschäft in der Gastronomie und Hotellerie.

Zur Verstärkung unserer modernen Bäckerei am Standort Wels in Oberösterreich - einer 60000 Einwohnerstadt mit guter Infrastruktur - suchen wir eine/n qualifizierte/n und zielorientierte/n

Resch & Frisch
Das Backwaren-Original

SchichtleiterIn
FÜHRUNGSPOTENZIAL / ENTWICKLUNG ZUM PRODUKTIONSLEITER-STV

- **Ihr Aufgabengebiet umfasst** die Steuerung unserer seriel- len Bäckereianlagen sowie die Führung von ca. 15 Mitarbeitern.
- **Sie sind** gelernter Bäcker oder Lebensmitteltechniker mit mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung, haben Interesse an EDV, technisches Verständnis, Eigeninitiative, Dynamik, Einsatzbereitschaft, Durchsetzungsvermögen und können sich gut organisieren.
- **Wir bieten** eine interessante Aufgabe in einem modernen Bäckereibetrieb, Entwicklungsmög- lichkeit zu einer Führungskraft, 5 Tage im 3-Schicht-Betrieb, leistungsorientierte Entlohn- ung, einen sicheren Arbeitsplatz sowie Hilfestellung bei der Wohnraumbeschaffung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Bäckerei Resch GmbH & Co KG, Schloßstraße 15, A- 4600 Wels,
z.H. Frau Ulrike Wakolbinger, **Tel: 0043/7242/2005/294**
personal@resch-frisch.com | www.resch-frisch.com

BACKFORMEN // BACKBLECHE

KEMPF
Bäckereigeräte · Lochbleche

- Back-, Loch- und Thekenbleche
- Schnittbleche
- Baguette- und Anlagenbleche
- Kastenverbände
- Snackwellen
- Silikon- u. PTFE-Beschichtungen
- Stikken- und Frosterwagen

Carl-Benz-Straße 3
 85296 Rohrbach
 Tel.: (08442) 96 69-0 · Fax 74 01
 E-Mail: kempfgmbh@gmx.de

Weltweit ein zuverlässiger Partner der Backindustrie.

Für beste Backergebnisse...

Lehmann BACKGERÄTE
 A. H. Lehmann Blechwarenfabrik GmbH
 Hanfwiesenstraße 12
 73614 Schorndorf-Miedelsbach
 Tel. (071 81) 9 78 38-0 · Fax 9 78 38-90
 www.lehmannback.de

BACKÖFEN

Hein

HEIN BACKÖFEN G.m.b.H.
HEIN KÄLTETECHNIK G.m.b.H.
 MEMBERS OF THE HEIN GROUP

Vertretungen

BEYER Backöfen & Bäckereitechnik
 Nobelstrasse, 7 · 03238 MASSEN
 ☎ 03531-702398 · ☎ 03531-702489

Rainer HELFERICH
 Eckertstrasse 11 · 50931 KÖLN
 ☎ 0221-428284 · ☎ 0221-428284

Wilhelm MULTHAUP
 Auf dem Braken 3a · 59069 HAMM
 ☎ 02385-6717 · ☎ 02385-6717

Harry NOLBERGS
 Am Stehl, 140 ä · D-26125 OLDENBURG
 ☎ 0441-60 23 84 · ☎ 0441-60 83 20

Lothar STRÖDER
 Talblick, 10 · 53949 DAHLEM
 ☎ 02447-1020 · ☎ 02447-913328

Claus ZIEGLER
 Steigstrasse 16 · 72525 MÜNSINGEN-BÖTTINGEN
 ☎ 07381-1683 · ☎ 07381-500965

HEIN BACKÖFEN G.m.b.H.
HEIN KÄLTETECHNIK G.m.b.H.
 50931 Köln
 Tel.: 0221-9416985
 Fax: 0221-9416986
 e-mail: info@hein.lu
 www.hein.lu

BACKSTUBEN // HALLENBAU

Der Spezialist für Backstubenbau

- Planung und Ausführung
- Kompetenz durch über 50 gebaute Backstuben
- Individueller stützenfreier Grundriss
- Schlüsselfertig zum Festpreis
- Massivbau mit glatten Innenwänden und wartungsfreien Fassaden

DIETRICH FERTIGBAU
 Hans Dietrich Fertigbau GmbH u. Co. KG
 Hermannstraße 2 · 33189 Schlagen
 Tel.: (05252) 987630 · Fax (05252) 987650
 www.dietrich-fertigbau.de

FEINBACKWAREN

Germania
 seit 1925
 Spezialrohstoffe für Gewerbe und Industrie
 Germania-S Baiserpulver
 Makrofix für Kokosmakronen
 Tortenguss und Sprüh-Gels: Neutral, Erdbeer, Aprikose, Himbeer, Pflaume.
 Torta-fix für Biskuit- und Sandmassen, Rouladen u.ä.
 63884 Miltenberg · Postfach 14 05
 Tel. (0 93 71) 24 88 · Fax 6 96 08

www.brotundbackwaren.de

FETTBACKANLAGEN

Jufeba ... der Name für moderne **Fettbacktechnik**
 Günther Heim Gerätebau GmbH
 Postf. 1562 · 29505 Uelzen · Tel. (05 81) 1 70 13

FETTFILTER

Hagesana
Fettfilter
 Industriestraße 4 · 31737 Rinteln
 Tel. (0 51 52) 9 45 30 · Fax (0 51 52) 42 30

FROSTER

KFR REFRIGERATION FEDDER GmbH
Kühltunnel-Spiralfroster-Gäranlagen
 Industriestraße 10a / 48653 Coesfeld-Lette
 Tel. 02548/7604-50 u.51 / Fax 02548/760452
 www.kfr-fedder.de / e-Mail: mail@kfr-fedder.de

FUSSBODENBESCHICHTUNG

www.pro-in-tec.de
 mueller@pro-in-tec.de **PIT Pro-In-Tec**
 Waldowstraße 28a
 13156 Berlin
 Telefon 030. 5 22 03 00
 Telefon 030. 486 21 431
 Telefax 030. 5106 69 44

Uwe Müller
 Geschäftsführer

GUARMEHL

C.E. ROEPER
 Hans-Duncker-Straße 13 · 21035 Hamburg
 Tel. 0 40 / 7 34 10 30 · Fax 0 40 / 7 3 41 03 35
 e-Mail: office@roeper.de · http://www.roeper.de

HONIG

Speisehonig (auch in BIO-Qualität) und Backhonig, Dicksäfte (Agave, Apfel, etc.), Abfüllung in diversen Größen vom Eimer à 12,5 kg bis zum Tanklastzug

WALTER LANG HONIGIMPORT GmbH
 Am Alten Sicherheitshafen 2 – 28197 Bremen
 Telefon (0421) 52 71 74-0 – Fax: (0421) 52 71 74 70
 www.honigimport.de – info@honigimport.de

www.brotundbackwaren.de

HYGIENE

ECOLAB
Betriebs- und Personalhygiene in Produktion und Filiale
 Ecolab Deutschland GmbH
 Food & Beverage
 Postfach 13 04 06 · D-40554 Düsseldorf
 Tel. 0211-9893-0 · Fax: 0211-9893-386
 E-Mail: de-p3@ecolab.com
 www.ecolab.com

JOHANNESBROTKERNMEHL

C.E. ROEPER
 Hans-Duncker-Straße 13 · 21035 Hamburg
 Tel. 0 40 / 7 34 10 30 · Fax 0 40 / 7 3 41 03 35
 e-Mail: office@roeper.de · http://www.roeper.de

KARTONSAMMELPACKER UND PALETTIERER

innovative Verpackungssysteme

oli
 O. Lingenfelder
oli-Spezialanlagen GmbH
 Blumenstraße 17-21
 D-82538 Geretsried
 Tel. +49 (0) 8171-9673-0
 Fax +49 (0) 8171-9673-10
 E-Mail buero@oli-gmbh.de
 www.oli-gmbh.de

KÖRBE

Spezialkörbe für Bäckereien

dekorit
KORBWAREN GMBH
 D-63741 Aschaffenburg, Strietwald, Daimlerstr. 26
 Tel.: 0 60 21 - 42 30 75, Fax: 0 60 21 - 42 30 74
 e-Mail: info@dekorit.de, Internet: www.dekorit.de

KONTROLLWAAGEN

LIEBEL
www.liebel-waegetechnik.de
 Telefon 091 23 - 94 19 - 0

KROKANT

JANCKE
 Gebr. Jancke GmbH

KROKANTSTREUSEL
 NUSSPRODUKTE
 FETTGLASUREN UND CREMES
 LEBENSMITTELVEREDELUNG
 DRAGEEPRODUKTE

Gebr. Jancke GmbH, Essener Strasse 95
 22419 Hamburg, Tel. 040/527 222-0
 Fax: 040/527 222-29, Internet: www.jancke.de
 e-mail: info@jancke.de

KÜHL-/LAGERCONTAINER

Kühl- und Lager-Container bis -25 °C mit neuer Industriekühlung

CHT Natelberg
 Tel. 0 47 47/8224
 Fax 0 47 47/8651
 http://www.CHT-Container.de

LADENBAU

Ladenbau mit Ideen

www.alkue.de

alkü Ladeneinrichtungen GmbH
 37547 Kreiensen
 Tel. 05563/7009-0 · Fax -37

LADERAMPEN

Schweres leicht verladen – mit der vielseitigen RO-RO Laderampe.

RENNHAK
 Verladetechnik

P. W. Rennhak
 Tel. 0 23 89 - 27 57
 Fax 53 57 80 · www.rororampe.de

www.brotundbackwaren.de

Ladefix macht's leicht
 Ihren Lieferwagen noch günstiger einzusetzen

Für alle gängigen Lieferwagentypen und Kofferverfahrzeuge mit niedriger Ladekante.

Schnell, sicher, wirtschaftlich

Ladefix, H. Rechenauer
 Heimatweg 23, 83052 Bruckmühl
 Tel. 08062/85 18, Fax: 08062/804 788
 Mobil: 0171/827 48 09 oder 0171/683 11 81
 Internet: www.ladefix.de

LECITHIN

The Solae Company
CENTRAL SOYA EUROPEAN LECITHINS GmbH & Co. KG
LANGE REIHE 2 20099 HAMBURG
TEL.: +49 (0) 40 248 30-01
FAX: +49 (0) 40 248 30 155
WWW.SOLAE.COM

MALZMEHLE

C. THYWISSEN GMBH M A L Z M Ü H L E
 Besserer Geschmack, längere Frische!!!
 Weizenmalzmehle
 Gerstenmalzmehle
 Aromamalzmehle
 Diastasemalzmehle
 Biomalzmehle
 Vollkornschrote
 Malzballaststoffe u. v. m. ...
 C. Thywissen GmbH, Ursulastr. 49
 50354 Hürth-Kalscheuren
 Tel. +49 (0)22 33/9 74 73-0, Fax -72
 e-mail: info@malzmehl.de

MALZPRODUKTE

- AROMAMALZE • MALZEXTRAKTE
- MALZFLOCKEN • MALZMEHLE



WULF HANDELSGESELLSCHAFT MBH
 Rohstoffe für Nahrungsmittel
 49134 Wallenhorst
 Tel. (0 54 07) 20 74 Fax 20 77

MEHLBEHANDLUNG

Mc
 Mehlerbesserungsmittel
 Enzyme, Backpremixe,
 Anwendungsberatung
Mühlchenemie
 Kurt-Fischer-Str. 55 • 22926 Ahrensburg • Tel.: +49 (0) 4102/202-001
 Fax: +49 (0) 4102/202-010 • E-Mail: info@muehlenchenemie.de
 STERNWYWIOL Gruppe

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94
 Telefax: (040) 39 90 12 29
 E- Mail: sales@foodmultimedia.de

Internet:
www.brotundbackwaren.de

MEHLVERBESSERUNG

high protein high quality

Exakt dosierbare High-Protein Konzentrate, als Pulver oder als Granulat, zur Verbesserung der Teigqualität. Natürlich aus Mehl gewonnen.

Eduard Walter KG
 Luitpoldstraße 60
 67459 Böhl-Iggelheim
 Tel. 06324/9615-0
 info@walter-muehle.de



Preiswerte Werbung im Bezugsquellenverzeichnis von brot + backware

Telefon: (040) 38 61 67-92/-94
 Telefax: (040) 39 90 12 29
 E- Mail: sales@foodmultimedia.de

Internet:
www.brotundbackwaren.de

PFLANZLICHE ÖLE

HENRY LAMOTTE GmbH
 28038 BREMEN
 Tel. (04 21) 52 39-0 • Fax 52 39-199
<http://www.lamotte.de>

REINIGUNG

Die neue Reinigungstechnik mit System
Problem gelöst:
 Saubere Formen
 Saubere Stikkenwagen
 Saubere Bleche
frisch SpritzMatric
 Frisch Vertriebs GmbH- 89129 Öllingen - Ramminger Str. 4
 Tel. (07345) 7504 - Fax 21819 - www.frisch-spritzmatic.de

SAHNEMASCHINEN

Hagesana
 Sahnemaschinen
 Industriestraße 4 - 31737 Rinteln
 Tel. (0 51 52) 9 45 30 - Fax (0 51 52) 42 30

SAUERTEIGANLAGEN

aws automation wöberner sauermann
 info@aws-automation.de tel: (+49) 4331-69 64 - 0
 www.aws-automation.de fax: (+49) 4331-69 64 - 64
FOOD / NONFOOD AUTOMATISIERUNG
 Sauerteiganlagen Hefeauföser
 Weizenvorteiganlagen
 Restbrotmixer Dosierwaagen
 Rezeptursteuerungen
 Wir bieten den kompetenten Service für Ihre Thörmer Anlage!

SCHNEIDEMASCHINEN

Döinghaus GmbH
 Schneideanlagen, Positionieren
 Ultraschalltechnologie
 Döinghaus Maschinenbau GmbH
 Schlinger Str. 12 · 33129 Delbrück-Sudhagen
 Telefon: 05250/9799-0 · Fax: 05250/9799-22
 E-mail: info@doeinghaus.de
 Internet: www.doeinghaus.de

SILOANLAGEN

www.ulmerbacktechnik.de

www.brotundbackwaren.de

SPRITZMASCHINEN FÜR MARMELADE, FONDANT, GUSS UND GELEE

Alles über Aprikotieren & Glasieren
frisch SpritzMatric
 Frisch-Spritzmatric Vertriebs GmbH
 Ramminger Str. 4 · 89129 Öllingen
 www.frisch-spritzmatic.de
 Tel. | 07345 | 7504 Fax | 07345 | 2 18 19

www.brotundbackwaren.de

SPRÜHTECHNIK

buhtz bäckerei technik
 Sprüheräte, Temperiergeräte, Dosiergeräte
 Telefon (0 43 81) 41 99 33 - Fax (0 43 81) 41 99 44
 Internet: www.buhtz.de - E-Mail: buhtz@t-online.de

TK-TEIGLINGE

Backen nach Maass
 Hallo, back mit!
 Mit modernen Teiglingen rollt auch der Gewinn!
 Fordern Sie unsere Artikel-Preisliste an
 Backen nach Maass
 Rosemarie Maass
 Handel mit Tiefkühlbackwaren
 Kaiser-Ludwig-Str. 1
 97922 Lauda-Königshofen
 Tel.: 09343/ 62 75 - 0
 Fax: 09343/ 62 75 - 20
 Mobil: 0170/ 5 87 12 26
zentrale@backen-nach-maass.de
www.backen-nach-maass.de

TK-TEIGLINGE

wolf ButterBack
 Alles in Butter
 Backfertige Butterteiglinge von süß bis herzhaft
 Wolf ButterBack GmbH & Co. KG
 Magazinstraße 77 · D-90763 Fürth
 Tel. 0911/67044-0 · Fax 0911/67044-40
www.butterback.de · info@butterback.de

TRANSPORT-, NACHGÄR-, KÜHL- UND GEFRIERANLAGEN

capway systems
 BAKERY AUTOMATION AND PRODUCT HANDLING
 Komplette Fördersysteme für Laib-, Kapsel- und Toastbrot, Baguette, Buns und Brötchen
 Nachgär-, Kühl- und Gefriersysteme. Saugentkapsler, Ofenbe- und entlader. Spezialmaschinen und Logistik.
Capway Systems B. V.
 Odijkeweg 1
 NL 3972 NE Driebergen (Niederlande)
 TEL.: +31 (0) 343 52 37 11
 FAX: +31 (0) 343 51 28 00
 WEB: www.capwaysystems.com
 EMAIL: sales@capwaysystems.nl

KFR REFRIGERATION FEDDER GmbH
Kühltunnel-Spiralfroster-Gäranlagen
 Industriestraße 10a / 48653 Coesfeld-Lette
 Tel. 02546/7604-50 u.51 / Fax 02546/760452
www.kfr-fedder.de / e-Mail: mail@kfr-fedder.de

www.brotundbackwaren.de

WASSERDOSIERUNG, WASSERKÜHLUNG

Delta
Eis-Wasserkühlgeräte
 Delta Bäckereimaschinen W. Hölscher GmbH
 0 52 41 / 3 33 20 · Fax 0 52 41 / 3 65 12
 E-Mail: Info@delta-back.de
 Internet: www.delta-back.de

WEIZENQUELLMEHL

C.E. ROEPER
 Hans-Duncker-Straße 13 · 21035 Hamburg
 Tel. 0 40 / 7 34 10 30 · Fax 0 40 / 7 3 41 03 35
 e-Mail: office@roeper.de · <http://www.roeper.de>

ZUFÜHRUNG ZUM VERSAND

Turkington ENGINEERING
 Beutelverpackung 100/min, Einlegen in die Kisten. Stapeln der Kisten, Stapeltransport in das Zwischenlager, kommissionieren, Palettieren und fördern zur Verladerrampe. Waschen, fördern und lagern der Kisten.
 Tel. 0 62 91 / 64 70 80 - Fax 64 70 81