

Inhalt

2 Workshops an der GV: Drei themen: Diabetes, Kaffee, Glace.

4 Patiswiss: Positive Perspektiven Geschäftsjahr der Neuausrichtung.

5 1. August-Weggen attraktive Werbematerial des SBKV.

8 Neue bei der Fuka: Kommissionsmitglieder und Stiftungsräte.

9 Ausstellung Meierbeck im Val Müstair vom 17. Juli bis 23. Oktober.

11 Neue bei der Fuka: Kommissionsmitglieder und Stiftungsräte.

Sommaire

15 Workshops à l'AG des confiseurs: Trois thèmes intéressants ont été traités: le diabète, le café et la glace.

16 Patiswiss: perspectives sous le signe de la réorientation stratégique.

16 Petits pains du 1er août: Demandez sans plus attendre les rotaires promotionnels!

19 Livre du Centenaire de l'ARABP Profitez du prix spécial de souscription pour le commander!

Sommario

15 Workshops à l'AG des confiseurs: Trois thèmes intéressants ont été traités: le diabète, le café et la glace.

16 Patiswiss: perspectives positives Exercice 2003 `sous le signe.

XX Impressum

6. Backforum in Uzwil

Zwischen Handwerk und High-Tech

93 Teilnehmende aus sechs Nationen erlebten bei der Firma Bühler in Uzwil ein spannendes Backforum rund um unterschiedliche Produktionsmethoden von Backwaren.

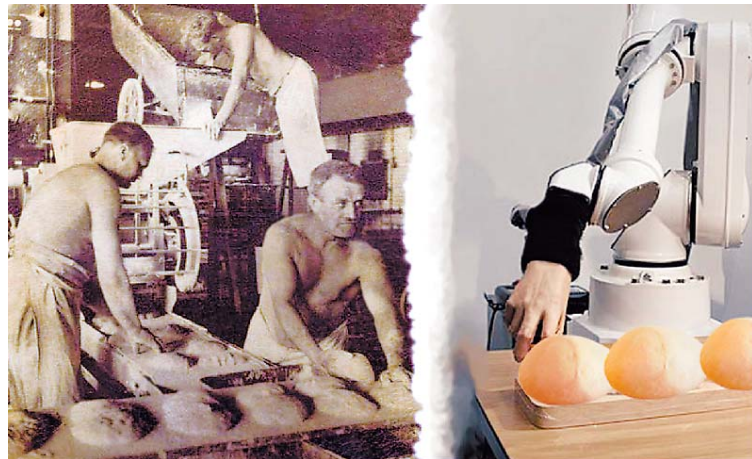
Das von der Vereinigung der Backbranche Schweiz zweimal jährlich organisierte Backforum vereint Entscheidungsträger aus der Backwarenbranche, Mühlen, Backmittelhersteller und Zulieferbetriebe sowie Maschinenhersteller der Bäckereitechnik.

Den bereits am Vorabend angereisten Fachleuten bot Konrad Mändli eine spannende Betrachtung über 50 Jahre Brottechnologie in der Schweiz. Sein Hauptanliegen ist, die verschiedenen Brot-Herstellarten von handwerklich bis industriell und die dazugehörigen Technologien niemals nach aussen gegeneinander auszuspielen: «Jede seriöse Herstellungsart verdient ihren eigenen Respekt. Es gilt vorab die Kundenorientierung zu bewahren.»

Schlechtes Brot, woher es auch immer kommt, senkt den Gesamtbrotkonsum und schadet der ganzen Branche.



Michael Kleinert, Präsident VDB Schweiz, amtiert als verrierter Tagungsleiter.



Spannungsfeld zwischen Handwerk und Vollautomatisierung.



Helmut Martell skizziert die Tücken des EU-Rechts.

Europäisches Lebensmittelrecht

Der deutsche VDB-Geschäftsführer Helmut Martell, zeigte Trends im europäischen Lebensmittelrecht auf, das sich in Richtung autonomes EU-Recht entwickelt, zur Zeit aber noch eine Vielzahl von Baustellen aufweist: «Mit dem Entwurf der EU-Lebensmittelinformationsverordnung, die noch dieses Jahr im Europäischen Parlament behandelt wird, ist die Konzentration in einer Verordnung zwar gelungen, zur angestrebten Vereinfachung hat dies aber nicht geführt, im Gegenteil sind neue Kennzeichnungspflichten entstanden. Generell werden zusätzliche Deklarationen gefordert, obwohl in der Praxis nur wenige Konsumenten die umfassenden Zutatenlisten nutzen.»

Einsatz von Robotern?

Andreas Ranft, Chefredaktor «Backtechnik europe», zeigte nebst einer Übersicht über die an der weltgrössten Bäckerei-Fachmesse verliehenen iba-awards technische Lösungen aus der Robotik auf. Er kann sich den Einsatz von Robotern in der Teigverarbeitung sehr gut vorstellen, um beispielsweise Produkte zu veredeln: «Roboter haben ihre Stärke in der Wiederholung von einfachen Handhabungstätigkeiten. Die Kombination von Mensch und Roboter kann Aufgaben stark rationalisieren, sofern jedem die optimalen Arbeitsbereiche zugewiesen sind. Das Bäckerhandwerk wird sich in dieser Richtung revolutionieren.»



Andreas Ranft blickt in die Zukunft des Bäckerhandwerks.



Patrik Bohnenblust ist stolz auf den gelungenen Neubau.



Bernd Kütscher will mit Frontbaking Backkunst zelebrieren.



Urs Dübendorfer zeigt die Fachkompetenz des Müllers auf.



Jürgen-Michael Brümmer will das Brotaroma intensivieren.

Planung einer Bäckerei

Produktionsleiter Patrik Bohnenblust dokumentierte, wie bei der über 25 Verkaufsstellen in der Stadt Basel und deren Umkreis verfügenden Sutter AG durch umsichtige Planung der Umzug aus einer 45-jährigen, dunklen Backstube in einen modernen Betrieb verwirklicht wurde. Als Erlebnisbäckerei bekennt sich die Sutter AG klar zum Handwerk. Die Ziele des Neubaus lagen u.a. in der Gewinnung von Synergien zwischen den einzelnen Abteilungen, Verminderung der morgendlichen Hektik, Erhöhung der Flexibilität und Optimierung der Arbeitsabläufe. Bei der Planung wurde grösster Wert darauf gelegt, alle Mitarbeitenden einzubeziehen. Eine Hauptforderung von Patrik Bohnenblust war, auch in der neuen Backstube auf Industrieanlagen zu verzichten.

Der gesamte Umzug wurde durch das Produktionsteam über ein Wochenende mit Bravour bewältigt. Jeder Mitarbeitende war für die Organisation seines Postens selber verantwortlich. Trotz Umstellung auf eine neue Kühltechnologie mit dem Patt-Verfahren liess sich bereits ab dem ersten Tag eine verbesserte Produktqualität konstatieren. Bei der standardisierten Produktion galt es gewisse Standards wie die Teigtemperatur oder Stock- und Stückgare genauestens einzuhalten. Patrik Boh-

nenblust ist von der neuen Backstube begeistert: «Alle gesteckten Ziele wurden vollumfänglich erreicht. Der Produktionsbeginn konnte hinausgeschoben werden, es gibt regelmässige Arbeitsabläufe mit weniger Stressmomenten.»

Wir haben für uns den Mix zwischen Handwerk und High-Tech gefunden.

Frontbaking hat Zukunft

Bernd Kütscher von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim sieht im Frontbaking – nicht zu verwechseln mit Ladenbacken – einen zukunftsweisenden Weg: «Das Zelebrieren von Backkunst durch Produktion im Laden weckt Emotionen. Dazu gehören auch eine freundliche Verkäuferin und eine emotionale Ladengestaltung. Für Frontbaking eignen sich alle Produkte, die kurz vor dem Einschieben noch veredelt werden können, schnell backen und gut durften.»

Anforderungen an das Frontbaking sind eine ausreichende Ladenfläche, ein Etagen-Backofen und vor allem geeignete Mitarbeitende, die als «Showbäcker» auftreten und entsprechend geschult sein müssen. Entscheidend ist, dass vor dem Ofen immer etwas passiert. «Vor allem im Abend-, aber auch im Mittagsgeschäft liegt noch viel Potenzial, um zusätzliche Um-

sätze zu generieren», ist Bernd Kütscher überzeugt.

Frontbaking ist ein Weg zurück zum Bäckerstolz!

Dienstleistungen des Müllers

Urs Dübendorfer von der gastgebenden Bühler AG skizzierte das Rohprodukt des Müllers, insbesondere den Weizen als Grundgetreide für die Brotherstellung: «Es gibt mehrere Tausend Weizensorten, deren Verfügbarkeit und Mischung für den Müller immer wieder eine Herausforderung ist. Die industrielle und die gewerbliche Verarbeitung stellen andere Anforderungen an das Mehl. Die Tendenzen in der Brotproduktion wie die Forderung nach einer höheren Wasseraufnahme im Mehl sind Herausforderungen für den Müller, diesem stehen aber zahlreiche Mittel zur Verfügung, um den wachsenden Ansprüchen zu genügen.»

Der Müller kann dem Bäcker kompetente Beratung und Gesamtlösungen anbieten.

Backwarenaroma

Prof. Jürgen-Michael Brümmer brachte es auf den Punkt: «Hervorragende Backwaren lassen sich grundsätzlich in allen Betriebsgrössen und mit allen Technisierungsgraden herstellen!» High-Tech ist überwiegend

technikorientiert, doch auch das Handwerk setzt moderne Technik ein. Handwerklichkeit ist zunehmend ein Marketing-Werkzeug, wobei alle Mitarbeitenden dieses Image vermitteln und Berufsstolz zeigen müssen. Wer beim Handwerk einkauft, tut dies nicht des Preises wegen, sondern wegen der persönlichen Kundenbindung, der höheren Fachkompetenz, der höheren Produktwahrheit und der authentischen Produktqualität. Der handwerkliche Bäcker-Konditor hat immer noch einen Imagevorsprung.»

Brot-Aroma und Brot-Geschmack sind für Jürgen-Michael Brümmer eigenständige und klar voneinander zu trennende Bereiche: «Keine Zutat erzeugt direkt Brotaroma. Dieses entsteht durch geeignete Vorteigtechnik und Teigführung. Nur wenige Zutaten sind sinnvoll dosiert wirklich empfehlenswert. Jeder Bäcker muss seine Qualität selber bestimmen und diese kommunizieren, damit ein Vertrauensverhältnis zum Kunden aufgebaut werden kann.»

Brotaroma kann man (noch) nicht zusetzen, man muss es sich ergären, ersäuern und optimal erbacken!

Das nächste Backforum findet am 5./6. September 2010 in Morschach (SZ) statt.

Markus Tscherrig