

## Inhalt

- 2 3. Backforum:**  
Aktuelle Technikrends in grossen Backstuben.
- 3 Swiss Bakery Trophy:**  
Wer hilft mit, die 1300 Produkte zu bewerten?
- 5 Zentralvorstand SBKV:**  
Grünes Licht in Richtung der neuen Grundbildung.
- 7 Sektionenkonferenz:**  
Ausbildung, Wettkämpfe und Politik auf gutem Weg.
- 9 Spitzbuben-Kollektion:**  
Attraktive Modeschau mit hübschen Produkten.
- 11 Neue Unfallbroschüre:**  
«Unfall kein Zufall» in modernisierter Form.

## Sommaire

- 15 Fiduciaire des boulangers:** Valérie Morel remplace Charles Roggen à la direction de la BKT Fiduciaire SA de Pully.
- 16 Connaître l'opinion de sa clientèle:** la boulangerie Saudan a sondé ses clients afin de mieux cibler leurs attentes.
- 17 Cité des métiers à La «Tchoux»:** bilan très satisfaisant pour les boulangers-pâtisseries-confiseurs.
- 18 Sécurité au travail:** brochure remaniée sur les accidents.

## Sommario

- 20 Cerimonia di premiazione:** dal passaggio obbligato all'interpretazione personale.
- 21 Swiss Bakery Trophy:** esperti cercansi.

- 19 Impressum**

## 3. Backforum der Vereinigung der Backbranche Schweiz

## Trends vom Teig bis zum Verkauf

Die Vereinigung der Backbranche (vdb) führte in Morschach (SZ) das 3. Backforum mit einer Rekordzahl von 75 Teilnehmenden durch. Schwerpunkt war die moderne Teigverarbeitung.



Ehler Meyer   David Deblauwe   Georges Müller   Jan van den Berg   Axel Wagner   Hanspeter Köppel   Kurt Spirig   Ikuko Yonei   Sara Stalder

Die Vereinigung der Backbranche (www.vdb-ch.ch) zählt in der Schweiz bereits über 100 Mitglieder, und auch das 3. Backforum seit der Gründung im letzten Jahr zählte nochmals mehr Besucher/innen. Der Grossteil der Teilnehmenden stammte – auch durchs Programm gegeben – zwar aus Grossbäckereien und der Zulieferbranche (Rohstoffe und Maschinen). Immerhin acht Personen kamen aus gewerblichen Bäckereien. Die einzelnen Themen wurden interessant behandelt mit kurzen Vorträgen von je zwei Exponenten und einer nachfolgenden Diskussionsrunde mit denselben. Während die einen Firmenvertreter generell nützliche Aspekte behandelten, ging es bei andern leider eher um die Anpreisung der eigenen Produkte.

**Weizenvorteige: Make or buy?**

Ehler Meyer (Firma At Hefe) stellte primär industrielle Anlagen zur automatisierten Vorteigherstellung vor, die meist mit mehreren Reife- und einem Kühlbehälter arbeiten. Für stabilere Vorteige empfiehlt er mehr Hefe und zum besseren Mischen grosser Mengen eine Mischschnecke statt einen Knetter. David Deblauwe (Puratos) betonte die überragende Bedeutung des Geschmacks für den Kunden. Neben langen Führungen oder traditionellen Vortei-

gen sei dies auf einfache Art auch mit den E-Nummer-freien Sapore-Produkten (als Pulver oder flüssig) zu erreichen, die alle Geschmacksprofile abdecken und zudem eine kürzere Teigreife benötigen.

**Aufarbeitung weicher Vorteige**

Georges Müller (Rondo Doge) schilderte, wie weiche Teige mit guter Blasenbildung dank technischer Feinheiten wie flacher Andruckwinkel in Teigbandanlagen (ab 150 kg Teig/Stunde erhaltlich) möglichst schonend verarbeitet werden und so ihre Porung erhalten. Er warnte:

**«Wo Energie aufgewendet wird, besteht auch die Gefahr der Zerstörung.»**

Jan van den Berg und Axel Wagner (WP-Haton) schilderten, wie in einer Produktionsstrasse durch verschiedenen Druck auf den Teig beim Eintritt in den Teigteiler eine andere Porung entsteht und stellten die Teigteilung mittels Teigteiler, Voluminator und Teigbandformer vor. Die Diskussion zeigte, dass bei größerer Porung leider mehr Gewichtungenauigkeit resultiert.

**Abkühlen von Backwaren**

Kurt Spirig und Hanspeter Köppel (Permafood) erläuterten die für Betriebe ab zehn Filialen

empfohlene Vakuumkühlung teilgebackener Backwaren in einer Vakuumkammer, die die innere Struktur der Backwaren gleichmässiger macht, die Haltbarkeit verlängert, Tiefkühlung unnötig macht und so den Energie- und Logistikaufwand senkt. Köppel:

**«Wir müssen weg von der teuren Kühlung.»**

Zudem sagte er, dass es nicht ohne Backmittel gehe. Die in Deutschland in der Backbranche ausgebildete Japanerin Ikuko Yonei (Mycom) sprach über das langsame Abkühlen in feuchter Umgebung zur Verringerung des Absplitters und stellte dazu vier Varianten eines Befeuchtungssystems (M.H.C.S.) für Bäckereien vor, das bei HiCoPain und Jowa bereits im Einsatz ist.

**Brot aus Konsumentensicht**

Sara Stalder, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz, lobte das breite Brotsortiment und betonte: «Brotpreise sind auf unserer Geschäftsstelle nie ein Thema», wohl aber die Deklaration. So stört sie sich an nichtssagenden Labels, aber auch an teuren Convenience-Brotten, die rasch austrocknen. Als Trend stellt sie fest: «Die Konsumenten möchten sich gesund, aber immer schneller ernähren.»

Christof Erne