

Alles frisch!

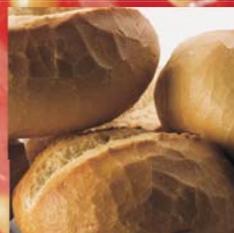
Hefe van Haag



Hefe Bové Köln

RHEIN-BACK NEWS

- **Vorwort**
- **WM Faltenbeutel**
- **Das Gelbe vom Ei**
- **Das Tor zur WM**
- **RHEIN-BACK Ananas**
- **Junior Kondi Cup 2009**
- **Marktinfo:
Erdnüsse**
- **Unser Logistikzentrum**





Impressum:

Herausgeber:

Hefe van Haag GmbH & Co.
Tempelsweg 44-46
47918 Tönisvorst
Telefon: 02151 - 7949 - 0
Fax.: 02151 - 7949 - 20
Email: info@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de

Redaktion:

Hefe van Haag GmbH & Co.

Gestaltung & Layout:

Hefe van Haag GmbH & Co.

Reinzeichnung & Druck:

Firma Druckwerkstatt

Änderungen vorbehalten.



Vorwort

Liebe Freunde, Geschäftspartner und Kollegen,

2009, ein Jahr mit vielen Krisen in der Wirtschaft und Lebensmittelskandalen liegt hinter uns, und ein spannendes Wirtschaftsjahr liegt vor uns. Umso mehr freuen wir uns, dass wir Sie auch weiterhin mit unserer RHEIN-BACK News auf dem Laufenden halten können.

2010, was bringt uns dieses Jahr? Welche wichtigen Termine stehen an? Alle diese Fragen stellen wir uns am Anfang des Jahres. Welche Auswirkungen haben die Landtagswahlen in NRW am 09.05.2010 für uns? Wer wird in der Zeit vom 11.06.2010 – 11.07.2010 Fussball Weltmeister in Süd-Afrika und wie kann ich diesen Termin für mich und mein Geschäft nutzen? Fragen über Fragen, vielleicht können wir Ihnen einige beantworten.

Erst einmal möchten wir Ihnen einen für uns sehr wichtigen Termin ans Herz legen und Sie bitten, diesen schon heute in Ihren Kalender einzutragen.

Vom 02.10.2010 – 04.10.2010 findet die 23. Große RHEIN-BACK Schau in Tönisvorst statt, wozu wir Sie wieder herzlich einladen möchten. Auch in diesem Jahr veranstalten wir wieder unseren Junior Kondi Cup für die Auszubildenden des Konditorhandwerks und zum 2. Mal den Schaufensterwettbewerb für Auszubildende zum/zur Fachverkäufer/-in für Bäckerei bzw. Konditorei & Café.

Welche Berichte erwarten Sie in dieser Ausgabe? Wir möchten Sie u.a. über die Problematik auf dem Eier-Markt informieren, Ihnen unser neues Produkt in der RHEIN-BACK Aufmachung vorstellen und Ihnen unser Logistikzentrum näher bringen. Schauen Sie rein, denn es erwarten Sie interessante Berichte.

Über ein Feedback Ihrerseits würden wir uns sehr freuen, auch Themenvorschläge sind immer sehr willkommen.

Nutzen Sie hierfür die folgende E-Mail Adresse: info@hefe-van-haag.de
Vielen Dank.

Zum Abschluss möchten wir Ihnen noch ein erfolgreiches und gesundes 2010 wünschen.

Herzlichst und bis bald

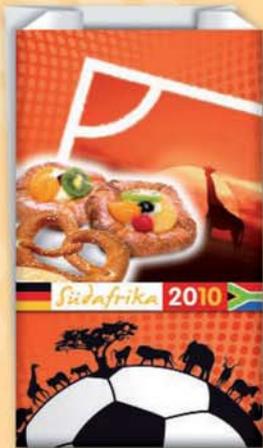
Ihr

Hefe van Haag Team





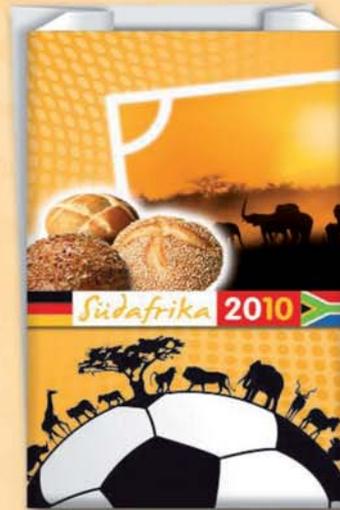
Südafrika 2010



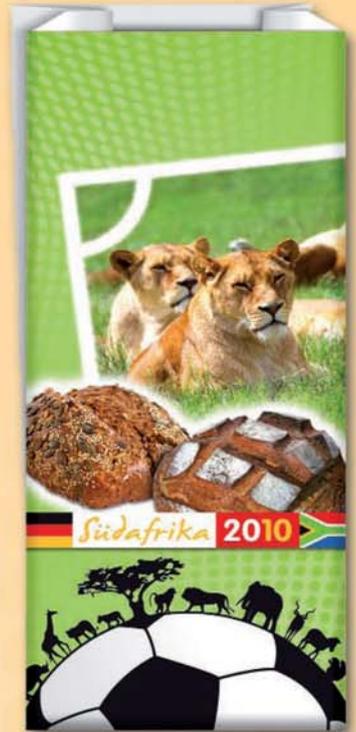
16 x 6 x 28



16 x 6 x 36



20 x 7 x 32



20 x 7 x 47

Faltenbeutel

26192	Faltenbeutel WM 2010 - 22/28	- 16 x 6 x 28 cm -	(1000 Stück)
26193	Faltenbeutel WM 2010 - 29b-427	- 16 x 6 x 36 cm -	(1000 Stück)
26194	Faltenbeutel WM 2010 - 27/32	- 20 x 7 x 32 cm -	(1000 Stück)
29196	Faltenbeutel WM 2010 - 32-435	- 20 x 7 x 47 cm -	(1000 Stück)

Rollenpapier

26197 Rollenpapier WM 2010 - 50 cm

Aufträge die bis Ende 13. KW eingehen, werden ab der 16. KW ausgeliefert.

Nachbestellungen die bis Ende 16. KW eingehen, werden ab der 19. KW ausgeliefert.



Mit Spielplan auf der Beutelrückseite!



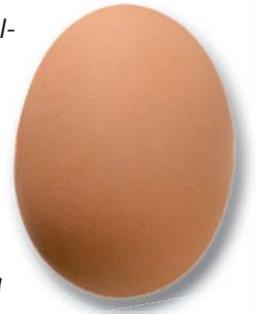
Alles frisch!

Unsere Eiprodukte

Art.Nr.	Bezeichnung
301	Eier weiss L - Gross 360 Stück
303	Eier braun L - Gross 360 Stück
304	Eier weiss L 90 Stück im Karton
305	Eier braun L 90 Stück im Karton
306	Frühstücks Eier gek.+ ungeschält
318	60 Eier gek.+ geschält
319	140 Eier gek.+ geschält
312	Bunte Eier im Aufsteller
311	Eier braun L - Gross Bodenhaltung 360 Stück (auf Bestellung)

Das „Gelbe“ vom Ei...

Das Ei wird, wie kein anderes Produkt, bei der Herstellung verschiedenster Backprodukte zur Geschmacksverbesserung und/oder für die Farbgebung eingesetzt. Kein Wunder, dass unser Einkauf eher auf die qualitativen Eigenschaften schaut als auf die preislichen Gegebenheiten, denn die Preise werden von mehreren Faktoren mehr oder wenig stark beeinflusst. Aber auch da halten wir selbstverständlich ein Auge drauf.



Oft kommt die Frage: „Kann man die Qualität der Eier beeinflussen“?

Die Antwort ist : „Ja“

Durch die Fütterung kann man den Geschmack der Eier und die Farbe des Eigelbs stark verändern.

Mit dem Luftkammermesser wird das Alter der Eier bis fast auf einem Tag genau nachvollzogen. Dies ist wichtig, denn die Hühner wissen nicht genau auf welchen Tag Ostern fällt und dadurch entsteht in der Branche manchmal ein Mengendruck. Die zuviel produzierte Ware muß weg, zu jedem Preis, denn die Müllkippe wäre die schlechteste Lösung.

Das sortierte Ei – S = klein bis 52 Gramm, M = medium 53 – 61 Gramm, L = groß 62 – 72 Gramm und XL = extra groß über 72 Gramm – wird hauptsächlich im Einzelhandel angeboten. Das unsortierte Ei gilt als Rohstoff für die Herstellung von Vollei in 1Kg, 2Kg, 10Kg oder im Container und im Sattelzug.

Über den Aufdruck des Stempels kann der Endverbraucher sehr genau feststellen von wo das Ei stammt.

Die erste Zahl sagt etwas über die Haltungsart aus:

- 0** = Bio Ei: Keine Düngung des Bodens erlaubt und keine Stützung des Schnabels, der Nägel oder Federn.
- 1** = Freiland: Jedes Huhn muss mind. 4m² Auslauf haben.
- 2** = Bodenhaltung: Haltung in der Scheune und unter künstlichem Licht. Nester sind in der Scheune.
- 3EU** = Käfighaltung: Die hygienischste Art der Hühnerhaltung. Kot wird sofort abgefangen und kann von anderen Hühnern nicht mehr aufgepickt werden.
- 3DE** = Kleingruppenhaltung: Pro Tier müssen 80 x 80 cm zu Verfügung stehen, auf einer Fläche von maximal 5 Tiere auf 4m².

Danach folgt der Ländercode:

DE = Deutschland, NL = Niederlande, BE = Belgien usw.

Die zweite Zahl ist das Bundesland, z.B. 05 = Nordrhein - Westfalen.

Dann folgt die Nummer des Bauernhofes und die Stallnummer 1, 2, 3 etc.

Ob das Ei in weißer oder brauner Farbe das Huhn verlässt hat nichts mit der Farbe des Huhns selber zu tun, sondern dies bestimmt die Rasse des Huhns. Ein braunes Huhn kann also durchaus ein weisses Ei legen.





Woher kommen die jetzigen Preisunterschiede im Handel und Großhandel ?

1. Die Umstellung von Käfig auf Bodenhaltung, zum 1.01.2010 in der Bundesrepublik und zum 1.01.2012 im restlichen Europa, ist daran schuld. Deutsche Hersteller und Sortierer kaufen die Märkte der Nachbarländer leer, um diese Lücke zu überbrücken. Hierdurch entsteht Druck im internationalen Handel.
2. Saisonbedingt besteht eine höhere Nachfrage (z. B. Ostern).
3. Für die Umstellung wurden 13,5 Mio. Hühner zu Tiefkühlfleisch verarbeitet. Hierdurch wurden die Flächen frei um die Käfige zu vernichten und um die Bodenhaltungsgegebenheiten umzusetzen, sprich Scheunenbau. Bevor diese Millionen Hühner wieder herangezüchtet und auch wieder legefähig sind, wird fast ein Jahr vergehen. Man rechnet erst wieder mit einer Beruhigung des Eierpreises im April – Mai 2010.
4. Wettbewerbsverzerrung. Angebote werden abgegeben, die sich nicht an den tatsächlichen Notierungen der Eier widerspiegeln. (Jede Woche sind die neuen Eiernotierungen, ob D oder NL, im Internet einzusehen).
5. Manchmal müssen Partien raus, sogenannte „MHD“ Ware.
6. In der Vergangenheit hat öfter „Pfus“ durch , z. B. Beimischung von Wasser (wie beim Wasser im Schinken) im 10Kg Vollei oder mehr Eiweiß hinzufügen als erlaubt, oder abgelaufene Ware stattgefunden.

Trotz ständiger Kontrolle gibt es international immer noch Betriebe, die es auf diese Tour versuchen und dann Preise herausgeben, die es eigentlich nicht geben kann.

In der holländischen Presse wurde im Februar noch gemeldet, dass mehrere deutsche LKW in Ost-Brabant und Nord-Limburg gesichtet wurden, die direkt beim Bauern unsortierte, nicht gestempelte Eier geladen haben. Was weiter mit dieser Ware passierte, konnte man leider nicht feststellen, sondern nur erahnen.

Normalerweise werden diese Eier vom örtlichen Verarbeiter und vom Sortierbetrieb abgeholt und an Ort und Stelle für den Markt verarbeitet. Diese werden entweder in Kleinverpackungen, 6er oder 10er umgeschichtet oder in die Produktion von Vollei in Grossverpackungen verarbeitet. **Last but not least:** Durch Überzüchtung bestimmter weisser Hühnerrassen wurde die Stärke der Eierschalen negativ beeinflusst. Die Rassen der Hühner, die braune Eier legen, waren davon erheblich weniger betroffen. Dadurch wird die Schale der braunen Eier als stabiler bewertet. Allerdings wurde durch Veränderung des Hühnerfutters die weisse Schale wieder stabilisiert.



Frohe Ostern
Ihr Hefe van Haag Einkaufsteam



Alles frisch!



Gönn Dir Dein Paradies.

Paradiesisch fruchtige Vielfalt.



Neu!

Pago Smoothies 200ml.



Rote Beeren Mango-Maracuja

Pago Sortiment 200ml.

Limited Edition
SUMMER 2010



Erdbeere



Mango



Apfel Naturtrüb



Tomate



Lemon Lime



Ananas



Kirsche Naturtrüb



ACE



Johannisbeere



Aprikose



Granatapfel



Banane



Multivitamin Gold



Orange



Birne



Pfirsich



Blutorange-Limette

RHEIN-BACK Studio Tönisvorst – Das Tor zur WM in Italien

Im Rahmen der internationalen Fachmesse für das Eis-, Konditoren- und Bäckerhandwerk in SIGEP/RIMINI ITALIEN, wurde in diesem Jahr vom 23. bis zum 27. Januar auch die WM der Eiskonditoren ausgetragen. Für das deutsche Team gingen diesmal an den Start:

- Stefano Lucchini** – **Eiscafe Venezia Krefeld**
- Nicola Losego** – **Eiscafe Lo Segò Dortmund**
- Gerhard Skrowanek** – **Chocolatier München**
- Antonio Mezzarana** – **Konditormeister Bonn**

Um sich auf dieses große Ereignis vorzubereiten, stellten wir den Teilnehmern das Trainingszentrum unseres RHEIN-BACK Studios zur Verfügung. Eine Woche lang trainierten die Kandidaten unter Wettbewerbsbedingungen bis zu 8 Stunden täglich, und gingen dabei an ihre Leistungsgrenzen.



Es wurden bekannte Varianten der klassischen Eissorten wie zum Beispiel Schokolade, Nuss, Karamell und Pistazie überarbeitet, sowie auch neu kreiert.

Aber auch einige andere neue Wege wurden beschritten, so daß es unter Anderem auch neue Kombinationen aus Erdbeer/Rose oder Himbeer/Paprika dargeboten wurden..



Die größte Schwierigkeit lag jedoch darin, dass von der Jury festgelegte Zeitfenster einzuhalten.

Entsprechend vorbereitet und stark motiviert traten unsere Teilnehmer am 20. Januar die Reise nach Italien an, um sich dort mit anderen Nationen zu messen, wie z.B. Frankreich, Spanien, Marokko, Australien, Schweiz und viele mehr.



Die WM-Jury bewertete nicht nur Qualität und Konsistenz, sondern auch die optische Präsentation und Darbietung der gefertigten Eissorten.

Darüber hinaus war eine Eistorte zu



kreieren, die schon höchste künstlerische Fertigkeiten und Kenntnisse voraussetzte.

Am Ende des Turniers wurden unsere Kandidaten mit dem 4. Platz belohnt und erhielten darüber hinaus noch einen Pokal für die sauberste Verarbeitung und Herstellung.

Unsere Glückwünsche gehen aber auch an den neuen Weltmeister aus Frankreich, der knapp vor den Teilnehmern aus der Schweiz und Argentinien den Titel holte.

Wir hoffen das deutsche Team auch auf unserer diesjährigen RHEIN-BACK Schau begrüßen zu dürfen.





Erfolgs- erlebnisse Tag für Tag!

**djucom Software-
Systeme** für die

- Einsatzplanung
- Zeiterfassung
- Zutrittskontrolle

in Filialbetrieben
und Produktion

Neu: jetzt mit

- Prozess-Steuerung
- Hygiene-Modul



**Steigen Sie um.
Sparen Sie
Tag für Tag Zeit
und Geld!**

Tel. 07144 888 999 5
info@djucom.de

djucom
Software-Systeme

www.djucom.de



Wir bieten

Produktions- und Filialbetrieben unsere Komplettlösung für eine rationelle Zeitwirtschaft und Personal Einsatzplanung.

In das System lässt sich zusätzlich ein datenbankbasiertes Hygienekonzept zur Qualitätssicherung für Lebensmittel verarbeitende Betriebe integrieren.

- Durch die Nutzung unserer Produkte bleiben Sie wettbewerbsfähig.
- Sie sparen Zeit und Geld.
- Sie senken Ihre Personalkosten.
- Sie vermeiden Doppelerfassungen und verwalten und steuern Ihr Personal effektiv.
- Mitarbeiterplanung erfolgt durch Qualifikation.
- Lohnkosten sind im voraus planbar und werden effizienter vorbereitet.
- Auslastung eines jeden Mitarbeiter wird sofort errechnet.

djupep vermindert Planungsaufwand, sammelt Lohnwerte und errechnet automatisch die optimale arbeitszeitliche Auslastung Ihrer Mitarbeiter und führt die Arbeitszeitkonten.

djutime ist unser Softwaremodul für die Zeitwirtschaft. Damit erledigen Sie komfortabel die Erfassung und Auswertung von Personalzeiten und erstellen einen Soll-Ist Vergleich.

Dazu liefern wir Ihnen die passende Hardware.

Unsere Workshops

Der optimale Umgang mit Software-Lösungen braucht praktische Erfahrung. Unsere praxisorientierten und effizienten Software-Schulungen orientieren sich an Ihren täglichen Anforderungen. Sie lernen Ihre djucom-Software sicher einzusetzen – mit besserem Ergebnis und in kürzerer Zeit.

- eine angenehme Schulungsumgebung und gute Atmosphäre
- einen eigenen PC-Arbeitsplatz
- „Learning by doing“ mit Ihren eigenen Betriebsdaten
- eine Menge praktischer Tricks und Tipps für die optimale Nutzung Ihrer Programme
- mehr als nur die technische Umsetzung – Sie erhalten echte Organisations-Hilfen
- Sie lernen, wie Stammdaten angelegt werden und wie Sie Ihre Planung effektiv erstellen können
- Sie arbeiten mit dem Fehlzeitenplaner und nutzen die individuelle Anlage von Fehlzeiten
- Sie nutzen nach dem Workshop die Möglichkeiten der Software besser und arbeiten effizienter damit

Termine ▶ 21. April 2010 ▶ 11. Mai 2010 ▶ 16. Juni 2010

Beachten Sie auch unseren **Unternehmertag**
am 04. Mai 2010, bei der Badischen Backstüb'.

Melden Sie sich gleich an, das Anmeldeformular finden Sie unter www.djucom.de/aktuelles

Sie finden uns auf der
Internorga, 12. – 17. März,
Foyer-Halle am Eingang Süd OG,
Stand FS.0G.103A



NEU - Die Ananas im RHEIN-BACK Outfit

Die Ananas stammt ursprünglich aus Paraguay und Brasilien, ihre Entdeckung verdanken wir aber Christoph Columbus.

Die „Königin der Früchte“ wurde ihm 1493 als Gastgeschenk von den Eingeborenen der Insel Guadeloupe überreicht. Diese nannten das Obst übrigens sehr treffend „nana neant“, köstliche Frucht. Daraus entwickelte sich im Laufe der Zeit bei uns der Begriff Ananas.

Die erste Ananaskonserve wurde 1901 produziert, aber erst mit Erfindung einer Maschine, die automatisch schälen und den harten Kern (Core) der Ananas entfernen konnte, begann der weltweite Siegeszug der Ananaskonserve. Noch im Jahr 1950 sollen 75 % aller kommerziell genutzten Ananas aus Hawaii gekommen sein.

Die besten Wachstumsvoraussetzungen und somit auch Anbaugelände befinden sich innerhalb des tropischen Gürtels (zwischen dem 25. Breitengrad nördlicher und südlicher Breite), inzwischen aber auch schon in subtropischen Gebieten. Südamerika, Mittelamerika und Afrika sind die Hauptlieferländer für den Frischmarkt, dagegen ist Asien der Hauptlieferant für den Konservenmarkt, wobei Thailand für den deutschen Markt mit 50 % Anteil der wichtigste Produzent ist. *

Die Wachstumsperiode beträgt zwischen 15 und 18 Monaten von der Anpflanzung bis zur Reife der ersten Frucht. Nach der ersten Ernte / Schnitt trägt die Pflanze nach weiteren 6 bzw. 12 Monaten jeweils eine weitere Frucht.

Die erste Ernte hat den besten Ertrag. Die klassischen Sorten sind Smooth Cayenne (hauptsächlich gebraucht für Konserven) und Queen (hauptsächlich für den Frischmarkt aber auch den TK-Markt).



Unter unserer Eigenmarke RHEIN-BACK werden wir verschiedene Dosengrößen auf dem Markt bringen, Scheiben wie auch Stücke.

Während der letzten Ernte haben wir verschiedene Fabriken in Thailand besucht und die beste für die Produktion unserer Eigenmarke ausgewählt.

*(Quelle: Waren-Verein der Hamburger Börse e.V.)

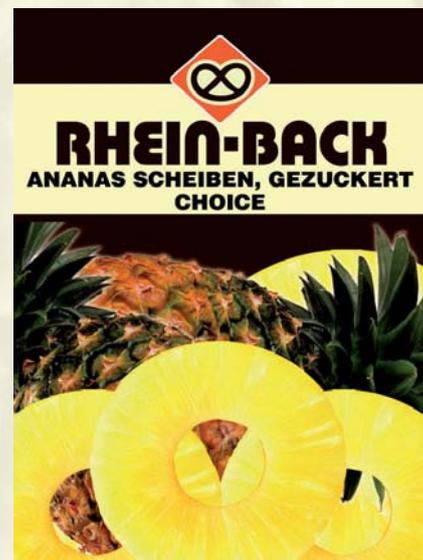


Alles frisch!

Unsere Rhein-Back Artikel

Art.Nr. Bezeichnung

8191	Ananas Stücke A10
8165	Ananas Scheiben "S" 20oz





Geschmacksrichtungen



Ab Mai 2010 exklusiv bei uns erhältlich!



Aktuelle Informationen erhalten Sie von Ihrem zuständigen Aussendienstmitarbeiter

Alles frisch!

Hefe van Haag  Hefe Bové Köln

23. Große RHEIN-BACK Schau 02.10 - 04.10.2010

Und das erwartet Sie bei uns:

- Der **4. Junior Kondi Cup**, ein Leistungswettbewerb für Auszubildende des Konditorenhandwerks und des Verkaufs in Form eines Torten- und Schaufensterwettbewerbs
- Neueste Innovationen unserer Aussteller
- Rohstoffe aus dem In- und Ausland zu transparenten und fairen Preisen
- Professioneller Ladenbau und Geschäftseinrichtungen
- Reinigungs- und Hygienekonzepte
- Investitionsgüter und Kleingeräte
- Der **RHEIN-BACK „Frische Marktplatz“**
 - Das komplette Frischdienstangebot
 - Snack-, Tiefkühl- und Convenience Produkte
 - Frische Salate, Obst und Gemüse
 - Vieles mehr...
- Unser aktuelles Handelswarensortiment **inkl. der Saisongebäcke**
- Besichtigung unseres Logistikzentrums
- **RHEIN-BACK: Unsere starke Eigenmarke**





Der 3. Junior Kondi Cup

Auch im Jahr 2009 führten wir erfolgreich den Junior Kondi Cup durch, der sich zur „Institution“ entwickelt.

Knapp 30 Auszubildende nahmen an diesem Wettbewerb teil, der zum 3. Mal im RHEIN - BACK Studio von Hefe van Haag in Tönisvorst stattfand.

Erstmalig waren bei dieser Veranstaltung auch die Fachverkäuferinnen – Auszubildenden aufgerufen, sich in ihrem Können mit anderen zu messen.

Während sich die angehenden Verkäuferinnen in der Kategorie „Bestes Schaufenster“ präsentierten, war der Konditorenachwuchs angehalten, eine Festtagstorte zu einem frei wählbaren Motto zu kreieren.

Die Sieger beim 3. Junior Kondi Cup 2009:

„Beste Motto Torte“

1. **Eva Lauer mann – Westerb urg**
2. **Seung-Yeon Veronika Hoppe – Willich**
3. **Erich Drisner – Hennef**

„Bestes Motto Schaufenster“

1. **Daniela Rabante – Koblenz**
2. **Martina Heise – Koblenz**
3. **Natascha Bornhard – Duisburg + Anna Ziegler – Westerb urg**

Wir wünschen allen Teilnehmern alles Gute für die Zukunft und für ihren weiteren persönlichen, wie beruflichen Werdegang.

Seien auch Sie im Herbst 2010 beim 4. Junior Kondi Cup dabei.

Anlässlich der 23. Grossen RHEIN - BACK Schau, die vom 2. bis 4. Oktober 2010 stattfindet, gilt es sich wieder mit anderen Auszubildenden zu behaupten und Erkenntnisse für die anstehende Gesellenprüfung zu sammeln.



Die Anmeldeformulare erhalten Sie im Sommer 2010 durch unseren Aussendienst oder direkt bei Hefe van Haag unter:
Telefon: 02151/794958



Groß- und Außenhandelswoche (09.11.09 – 13.11.09) am Berufskolleg Willich

Wir bilden aus:

**Kaufmann / Kauffrau
im Groß- und Außenhandel**

**Schriftliche Bewerbung bis
September für das folgende Jahr
an unsere Personalabteilung**



Vom 09.11.09 bis zum 13.11.09 fanden am Berufskolleg Kempen die 6. Groß- und Außenhandelsstage des Kreises Viersen im Schulort in Willich statt. Während dieser Woche besuchten Schüler aus Kempen, Willich, Nettetal und Lobberich das Berufskolleg in Willich.

Sie erfuhren von Auszubildenden aus vielen ausbildenden Betrieben in Willich und Umgebung einiges zum Beruf des Groß- und Außenhandelskaufmanns sowie über die Ausbildungsbetriebe.

Die Besucher waren meist Schüler der „Handelsschule“ und der „Höheren Handelsschule“. Auch die Auszubildenden von Hefe van Haag GmbH & Co. nahmen teil, um ihren Betrieb und Beruf vorzustellen.

Um dies erfolgreich durchzuführen errichteten die Azubis einen Stand im Schulgebäude und führten eine Präsentation vor.

Im Klassenverband kamen die Schüler zum Berufskolleg und besuchen die einzelnen Stände der Auszubildenden, hörten sich deren Vorträge an und stellten Fragen zum Betrieb, dem Ausbildungsplan und der Ausbildung im Allgemeinen. Diese Hilfestellung für die Schüler zur Ausbildungsplatzsuche besteht seit 1999 und wurde 2009 zum 6. mal ausgeführt.

***** Haus
Königstein[®]
Convenience Marke Bedford

Artikel 1378 - TK Lange Ritter 24x100g

Frisches, mageres Schweineschinken- und Rindfleisch wird zerkleinert, mit Gewürzen und Zwiebeln gewürzt, in lange Stangen geformt, in der Friteuse fix und fertig gebraten und sofort schockgefrostet.

Kalt verzehren: ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur auftauen. Knuspriger wird der lange Ritter, wenn er vor dem Verzehr erhitzt wird.

In der Pfanne: In heißer Butter oder gutem Fett ca. 6-8 Minuten goldgelb braten.

In der Friteuse: In ca. 170°C heißem Fett ca. 4 Minuten knusprig backen.

Im Backofen: Bei 180°C ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

Im Konvektomat: 10 Minuten bei Heißluft

In der Mikrowelle (600W): 3 Minuten abgedeckt bei voller Leistung.



***Tipp: Die langen Ritter sind mit Beilagen und Sauce ein ideales Hauptgericht. Besonders appetitlich sind die Langen Ritter in einem Baguette-Brötchen, mit Salat, Tomaten und Remoulade.**





Die Erdnuss – eine vielseitige Hülsenfrucht

Wissenswertes aus einer Nussschale

Die aus Südamerika stammende Erdnuss wächst nicht wie alle anderen Nusssorten auf Bäumen sondern unter der Erde. Im botanischen Sinne zählen die Erdnüsse nicht zu der Gruppe der Nüsse sondern zu den Hülsenfrüchten wie z.B. Erbsen. Die Erdnuss hat mit einem Eiweißgehalt von 25% einen hohen Nährwert, dadurch gelten Erdnüsse als optimale Eiweißquelle für Menschen die wenig oder kein Fleisch essen. Die Zusammenstellung des Fettes wird von einem hohen Anteil von ungesättigten Fetten gekennzeichnet.

Kleine Alleskönner

Die Erdnuss ist vielseitig einsetzbar. Sie wird als Knabberlei aber auch für in- und auf dem Kuchen, für Kekse, Torten, auf oder in Eis, für Müsli, Dragees, Pralinen oder in Schokoriegeln verwendet. Auch als Dekoration für Gebäcke oder Kuchen wird die Erdnuss gerne eingesetzt. Hierbei werden gehobelte oder gehackte Erdnüsse bevorzugt.



Die attraktive Alternative

Die Erdnuss kann mit Nüssen wie Haselnüsse oder Mandeln, auf gleicher qualitativer Ebene konkurrieren. Sie braucht sich geschmacklich nicht hinter ihnen zu verstecken, deshalb kann man ohne weiteres viele sehr hochwertige Produkte herstellen in dem man die Alternative "Erdnuss" aus den besagten Gründen wählt. Das Preis- Leistungsverhältnis der Erdnuss ist nach wie vor unschlagbar.



Produktsortiment:

- 10132 Erdnusskerne gehobelt, ungeröstet
- 10134 Erdnusskerne gehackt, ungeröstet
- 10137 Erdnusskerne blanchiert, ganz
- 10138 Erdnusskerne gehackt, geröstet
- 10133 Erdnusskerne geröstet, halbiert





Alles frisch!

Logistik-Zentrum Hefe van Haag GmbH & Co. und Hefe Bové GmbH & Co. KG

Die Firmen Hefe van Haag GmbH & Co. / Hefe Bové GmbH & Co. KG beliefern ein großflächiges Tourengebiet in NRW und Rheinland-Pfalz (von Münster – Ahlen – Frankfurter Raum – Grenze Hessen – Bad Kreuznach / Idstein über Trier / Ludwigshafen bis nach Emmerich hoch die belg. / niederl. Grenze).

Kunden, die außerhalb dieses Gebietes ihre Produktionsstätte haben, werden mit der Spedition Sturm, unserem langjährigen Partnerunternehmen beliefert.

Unsere Frischdienstfahrzeuge starten täglich zwischen 2:30 Uhr und 4:30 Uhr, je nach Tour und Kundenbelieferung. Die Fuhre (Backbedarfs-) Fahrzeuge verlassen täglich zwischen 4:00 Uhr und 5:30 Uhr unseren Hof und kommen je nach Beladung am Vormittag oder Mittag wieder ins Haus.

Unser Fuhrpark wurde in den letzten Jahren immer wieder modernisiert bzw. auf den neusten Stand der Technik gebracht. Mehr als die Hälfte der LKW fahren mit einem umweltfreundlichen Abgasnachbehandlungskonzept, eines der größten deutschen LKW-Hersteller und sind teilweise mit Kameras über der Laderampe ausgestattet.

Unsere Frischdienstfahrzeuge haben eine Zuladung von 4,5 t, die man aufgrund des 3-Kammer-Systems auch auf Kühl-, Tiefkühl- und Backbedarfs Artikel ausweiten kann. Jede Frischdienst-Tour verfügt täglich Tag über eine festgelegte Stammbeladungsliste, die vom Frischdienstfahrer, entsprechend seiner Kunden und je nach Saison, angepasst werden kann. Mit diesen Artikeln (z. B. Hefe, Sahne, Quark, Wurst) kann der Fahrer seinen Kunden bei Produktknappheit kurzfristig weiterhelfen.

Unsere Fuhre- / Backbedarfsfahrzeuge haben eine Zuladung von 14 -15 t (entspricht ca. 20 Europalettenstellplätze) und können ebenfalls durch das 3-Kammer-System mit Kühl- und Tiefkühlprodukten beladen werden. Diese Fahrzeuge sind mit einem Fahrer, sowie Beifahrer besetzt, welcher u. a. als Einweiser, z. B. beim Rückwärtssetzen an engen Stellen und bei der Entladung hilft.

Alle Fahrzeuge sind mit elektrischen Niederhubwagen ausgestattet, um zügiger und für den Mitarbeiter einfacher die Ware auszuliefern. Desweiteren verfügen alle Fahrzeuge über eine interne und externe Kälteüberwachung. Die Temperaturen der Kühlkammern werden elektronisch überwacht. Bei Unter- oder Überschreitung des Soll-Wertes um 2°C wird eine Nachricht per E-Mail und per SMS ans Handy verschickt.

Alle Standorte haben hierfür feste zuständige Mitarbeiter, von denen jeder zur Absicherung eine doppelte Vertretung hat.





In den Tourenzentren der jeweiligen Standorte wird täglich über die hausinterne Tourenplanung die Logistik für den nächsten Tag besprochen.

Alle Kundenaufträge werden auf fest programmierte Tage und Touren gelegt. Bei Sonderbestellungen laufen die Kundenaufträge in einen Auslieferungshaltstatus. Dieser wird von der Tourenregie einer passenden Tour zugeordnet. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass die bestehende Tour noch effizient gefahren werden kann. Das heißt, es dürfen bestehende Kunden nicht ausgegliedert, Zeitvorgaben verschoben, gesetzliche Vorgaben bezüglich Fußgängerzonen, Wohn-Mischgebiete oder gesetzliche Vorschriften im Güterverkehr, z. B. Maximalbelastung, Fahrpersonalverordnung (z. B. Lenk- und Ruhezeiten) missachtet werden. Alle diese Punkte müssen von der Tourenregie beachtet und eingehalten werden.

Wenn die Frischdienst- und Fuhre-LKW am Mittag von ihrer Tour zurückkommen, sehen die Fahrer ihre jeweilige Tour für den nächsten Tag ein und besprechen diese mit der Tourenregie oder lassen sie ggf. ändern. Durch seine jahrelange Erfahrung kann der Fahrer bestimmte Besonderheiten berücksichtigen und in seine Tour einplanen. Hierdurch kann morgens pünktlicher und schneller vom Hof gefahren werden. Die Tour ist somit effizienter geplant und Kundenwünsche werden ebenfalls berücksichtigt.

Von der Nachtschicht werden unsere Fahrzeuge noch mit frischen Produkten beladen, die im Cross-Docking Verfahren ab 22:00 Uhr bei uns angeliefert werden. Hiermit können wir unseren Kunden bei Obst, Gemüse und Salaten eine Frische-garantie geben. Die Ware wird nur auf Kundenwunsch bestellt und sofort ausgeliefert.

Wie Sie sehen können, sind Hefe van Haag GmbH & Co. und Hefe Bové GmbH & Co. KG immer bemüht, Sie planmäßig zu beliefern und Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten.

Ihr Team des Logistikzentrums



DEH

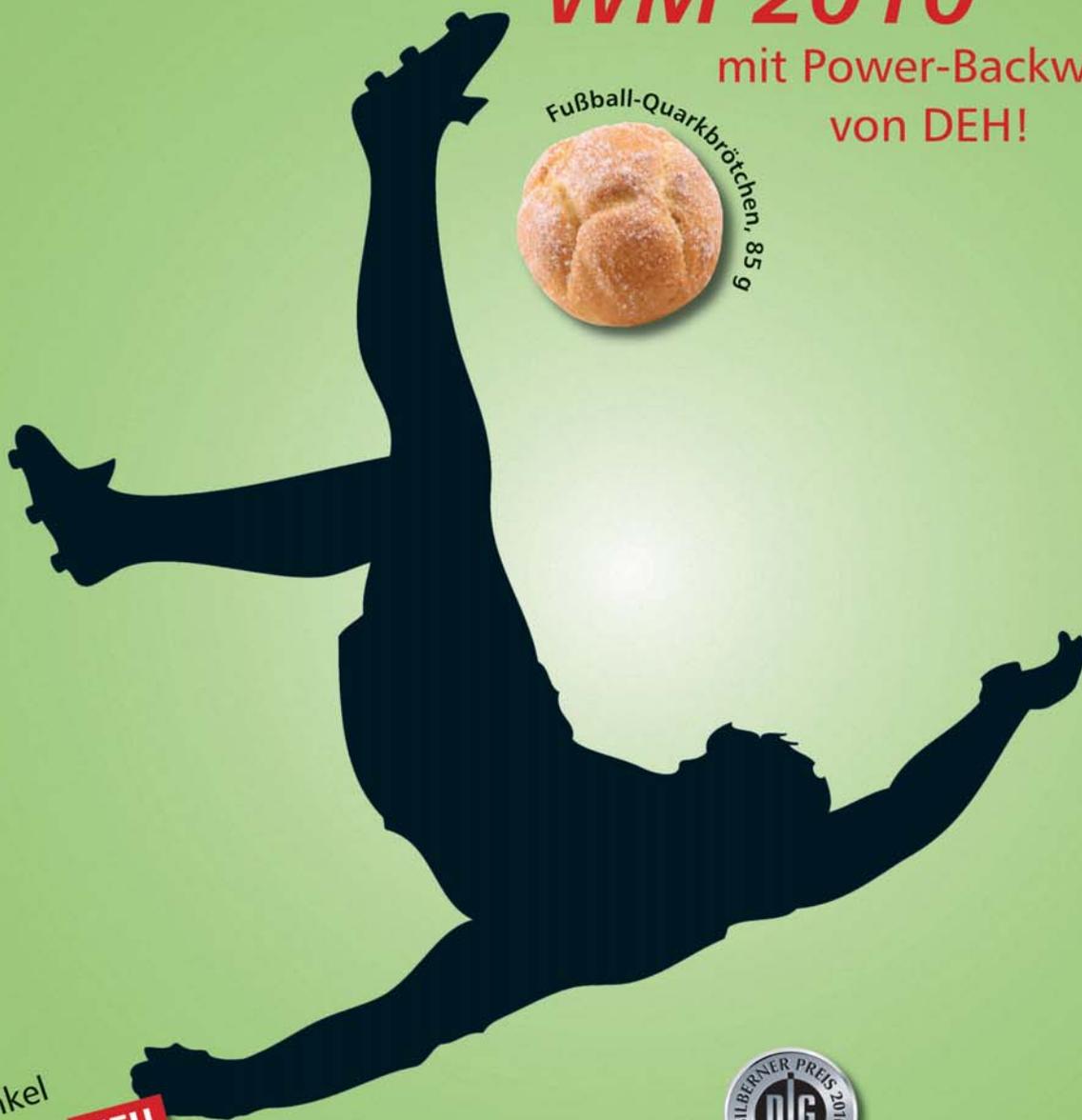
Tiefkühlbackwaren

Ihr Ideenbäcker!

Fit & Vital für die

WM 2010

mit Power-Backwaren
von DEH!



Fußball-Quarkbrötchen, 85 g



100 % Dinkel

NEU

Dinkel Baguettecrusty, 250 g

NEU

Dinkelcrusty, 85 g



Fußball-Laugenbrötchen, 70 g



Mexikostange, 150 g

D. Entrup-Haselbach GmbH & Co. KG
Produktion & Vertrieb von Tiefkühlbackwaren
Tel.: + 49(0)2332 7576-0 · Fax: + 49(0)2332 7576-18
www.entrup-haselbach.de