

Alles frisch!

Hefe van Haag



Hefe Bové Köln

RHEIN-BACK NEWS

- Vorwort
- Junior Condi Cup 2009
- Traditionsfrikadellen
- Saison-Gebäcke
- Marktinfo: Mandeln
- BIO Produkte
- Wir stellen uns vor:
Hefe Bové Köln





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

Gestaltung:

Hefe van Haag GmbH & Co.

Redaktion:

Hefe van Haag GmbH & Co.

Änderungen vorbehalten.

Vorwort

... „ich glaub, ich spinne, ich sehe schon wieder Sterne“.

Abermals ist ein Jahr vorbeigerutscht, als ob es eine Woche war.

Die Kinder sind wieder zurück, Urlaub ist vorbei, jetzt nur noch 48 Wochen warten, dann fängt alles von Vorne an.

Aber in diesen 48 Wochen wollen wir mal wieder mit Service, tollen Aktionen und Verkaufsaktivitäten punkten.

Damit fangen wir, am 17. und 18. Oktober 2009, mit dem 3. Junior Kondi Cup in unserem RHEIN-BACK Studio in Tönisvorst an. Erstmals findet auch ein Schaufensterwettbewerb für Auszubildende zur/ zum Fachverkäufer(in) im Bäckerei bzw. Konditorei & Café statt. Mehr Informationen finden Sie im Innenteil.

Sie sind schon jetzt herzlichst eingeladen.

Die Branche wird sich auf der diesjährigen IBA in Düsseldorf wieder zusammen finden. Vom 3. bis 9. Oktober öffnet die Fachmesse für Bäcker und Konditoren Ihre Pforten und es werden tausende Besucher aus dem In-, und immer mehr auch aus dem Ausland, erwartet. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen, denn ein so konzentriertes Angebot an Herstellern und Produkten wie auf dieser Messe, sucht in Europa seines Gleichen. Lassen Sie sich überraschen von den neuen Produkten und Trends in der Branche und zögern Sie nicht diese Ideen für Ihren eigenen Betrieb zu übernehmen. Denn gerade Neuheiten können Ihre Kassen etwas schneller klingeln lassen, dass hat die Snack-Schiene in den letzten 15 Jahren mehr als deutlich gemacht und die Hefe van Haag Gruppe war als eine der Ersten dabei.

Direkt nach der IBA, vom 10. bis 14. Oktober, wird in Köln die Anuga stattfinden, die „weltweit wichtigste Food & Beverage-Messe“, sagt sie von sich selbst.

Für Großbetriebe sicherlich einen Besuch wert, ein Muss für mittlere und kleinere Geschäfte. Eine riesige Quelle an Informationen, Fachwissen und Rohstoffkenntnissen erwartet Sie. Nahezu jeden Rohstoff werden Sie hier vorfinden, mit den dazu gehörenden Informationen. Gehen Sie hin, ein Besuch lohnt sich.

Bald sehen wir wieder Sterne, wie im Hintergrund unserer RHEIN-BACK Gebäcke Seite.

Wie jedes Jahr, die zwar teuersten aber meistverkauften Zimtsterne schlechthin.

Offensichtlich sind Sie und Ihre Kunden so zufrieden mit der Qualität des Supergebäcks, dass der Preis nur noch sekundär ist. Wir wünschen Ihnen einen guten Verkauf in der kommenden Saison.

Paul Broest

Zentraleinkaufsleitung





Qualität zum Anbeißen

Alle Jahre wieder....

Unsere Gebäckhighlights

RHEIN-BACK - Eimerware

75394	KG RhB Butt. Herz Marmor	3 kg	3,00
75485	KG RhB Zimsterne -S- Eimer	3 kg	3,00
75400	KG RhB Spritzgebäck normal	3 kg	3,00
75399	KG RhB Butt. Spritzgebäck	3 kg	3,00
75401	KG RhB Schwarz.weißgebäck	3 kg	3,00
75403	KG RhB Schoko-Spritzgebäck	3 kg	3,00
75404	KG RhB Butterherzen	3 kg	3,00
75396	KG RhB Mini Nuss-Ecken	3 kg	3,00
75397	KG RhB Mini Schweineohren	2,5 kg	2,50
75398	KG RhB Vanillekipferln	3 kg	3,00

Art.Nr	Saison-Artikel II		
92258	KG Kink. Dominostein ZB	3 kg	3,00
92472	KG Kink. Domino's weiß	3 kg	3,00
92473	KG Kink. Domino's vollmilch	3 kg	3,00
92248	KG Kink. Des.Spitzkuchen ZB	3 kg	3,00
92262	KG Kink. Schoko-Printen ZB	4 kg	4,00
92264	KG Kink. Kräuterprinten	4 kg	4,00
92242	KG Kink. A. Honigprinten	2 kg	2,00
92268	KG Kink. A. Nuss-Printen ZB	2 kg	2,00
92252	KG Kink. A. Nuss-Spitzkuchen	2 kg	2,00

Art.Nr	Saison-Artikel I	
92466	KG Rhb Scho.Hon.Print.ZB 2kg	2,00
92467	KG Rhb.Scho.Hon.Print.VM 2kg	2,00
92468	KG Rhb.Sch.MandelprintVM 2kg	2,00
92469	KG Rhb.Herren Lebkuchen2kg	2,00
92465	KG Rhb.Baumku.spitzen ZB 2kg	2,00
92480	KG Rhb.Zimtsterne Exqus.2kg	2,00
92488	KG Rhb.Marz.Walnussmonde 2kg	2,00
92476	Rhb.Lebkuchen Platten 80	1,00
92482	15 Rhb.Baumkuchen Stücke ZB	1,00
90250	KG RhB.Gewürzspekulatius 2kg	2,00
90252	KG RhB.Butterspeku.extra 2kg	2,00
90254	KG RhB Butermandelspek. 2kg	2,00
92463	KG Rb. But. Florentiner ZB 2kg	2,00
92460	KG Rb. But.Florentiner VM 2kg	2,00
92478	Rhein.Mandelspekulatus 6Kg	6,00
92474	Rhein.Butterspekulatus 6kg	6,00
92489	Rhein.Gewürzspekulatus 6kg	6,00





Oma Hein`s Ofengebackene Traditions-Frikadelle

Wie aus der guten alten Zeit!

Nach Oma Hein`s Original-Rezept:

Mit viel frischem Schweine- und Rinderhackfleisch, frischen Zwiebeln, Semmelbröseln, frisches Vollei (Eigelb und Eiweiß) und edlen Gewürzen.

In niedrig temperiertem, gefiltertem Pflanzenfett wird eine knusprige Ummantelung von einem Millimeter gebacken, dann wird die Frikadelle schonend im eigenen Saft goldbraun weiter gebraten! Das ist der Punkt des höchsten Genusses!

Also am besten sofort essen, aber da das nicht geht, schocken wir für Sie die Nostalgie-Delikatesse im Kern auf 3° - 5° C runter.

So bleibt der wunderbare Geschmackspunkt erhalten!

Da unsere Frikadelle nicht in der Friteuse, sondern im Backofen hergestellt wird, erhalten wir eine Bekömmlichkeitsgarantie. Durch das fehlende Fritierfett gibt es kein unangenehmes Aufstossen.

Ebenso enthält unsere Frikadelle kein Feinbrät und ist somit nicht fein zerkleinert, sondern so, wie man es von zu Hause kennt

Die Familie Hein wünscht Ihnen einen guten Appetit!



Art.Nr. 1355
Oma Hein`s ofengebackene
Traditions – Frikadelle
aus frischem Schweine- und Rindfleisch

Frischepack, 14 x 100 g = 1,4 kg





Rheinfels Quelle – Das Angebot mit den klaren Vorteilen

Natürliches Mineralwasser hat seit jeher einen besonderen Stellenwert als gesunder Durstlöcher. Es kann ohne Bedenken in großen Mengen getrunken werden und ersetzt dabei nicht nur verlorene Flüssigkeit, sondern führt dem Körper wertvolle Mineralstoffe zu.

2008 trank jeder Bundesbürger im Durchschnitt 134 Liter. Damit ist Mineralwasser ein unverzichtbarer Bestandteil jedes Getränkeangebotes und darf auch in der Bäckerei nicht fehlen. Als gekühlte Erfrischung im Shop regt es zum Spontankauf an und schafft Zusatzumsatz. Dies gilt umso mehr, wenn eine bekannte, vertrauenswürdige Marke in einer attraktiven, praktischen Verpackung offeriert wird. Aber auch für den Eigenverbrauch ist Mineralwasser in der bruch sicheren PET-Flasche das ideale Getränk, wenn es in der Backstube heiß her geht.

In der eleganten 0,75 Liter PET-Individualflasche macht Rheinfels Quelle eine besonders gute Figur und bietet ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis. Die handlichen Mehrwegflaschen erfüllen die Anforderungen an eine zeitgemäße Getränkeverpackung. Sie sind leicht, aber formstabil, sicher und gut für die Umwelt. Sie legen kurze Transportwege zurück und werden bis zu 25 mal wieder befüllt. Die schlanken Rheinfels-

Mehrweggebinde passen bequem in die Hand- oder Sporttasche und natürlich in den Schulrucksack. Auch der hellblaue 12er Marken-Mehrwegkasten von Rheinfels Quelle ist besonders kompakt und durch den Mittelgriff leicht zu tragen. Neben dem prickelnden Mineralwasser „Klassik“ gibt es die Sorten „Medium“, mit wenig und „Naturelle“, ganz ohne Kohlensäure. Das beliebte Rheinfels Quelle „Lemon“ erfrischt mit einem Spritzer Zitronensaft, aber ohne Kalorien.

Die Natur selbst macht Rheinfels Quelle zu einem bekömmlich-frischen Genuss. Der moderate, ausgewogene Gehalt an Mineralien und Spurenelementen verleiht dem Mineralwasser seinen angenehm feinen Geschmack. Nach langem Weg durch felsiges Gestein erreicht dieses einzigartige Mineralwasser ein abgeschirmtes Reservoir tief unter dem Naturschutzgebiet Rheinaue. Von dort gelangt Rheinfels Quelle unverfälscht rein und erfrischend natürlich in die Flasche. Zahlreiche Auszeichnungen unterstreichen die besondere Qualität. Zuletzt vergab Ökotest (07/2009) die Bestnote „sehr gut“ für das Mineralwasser Rheinfels Quelle Medium.

Die klaren Vorteile von Rheinfels Quelle haben auch Hefe van Haag und Hefe Bové überzeugt, die Rheinfels Quelle ab sofort ins Sortiment aufnehmen.

Natürlich geht's uns gut!

Natürlich Rheinfels Quelle – aus dem Naturschutzgebiet Rheinaue: Hier konnte in der Tiefe felsigen Gesteins, über Jahrtausende geschützt, dieses einzigartige Mineralwasser entstehen.

Deshalb schmecken Rheinfels Klassik, Medium und Naturelle so natürlich gut. Genauso wie Rheinfels Lemon, der natürliche Durstlöcher mit einem Spritzer Zitrone.

Rheinfels. Vom Ursprung her vollkommen!

www.rheinfelsquellen.de



BioBioBioBioBioBioBioBioBioBioBioBioBioBioBioBio



Auch an uns ist der Bio-BOOM der letzten Jahre nicht spurlos vorbei gegangen.

Seit Frühjahr 2006 wurde auch unsere Firma Hefe van Haag GmbH & Co nach den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau geprüft und zertifiziert. Und mit Freude möchten wir bekannt geben, dass wir auch das diesjährige Öko-Audit am 31.08.09 bestanden haben und somit zum 5. Mal „Bio“ zertifiziert sind.

Manch einer wundert sich jetzt vielleicht, warum ein Händler, der nichts produziert oder anbaut ein Öko-Audit benötigt, aber das ist schnell erklärt:

Um dem Endverbraucher zu garantieren, dass ein Produkt, was er kaufen will auch wirklich „Bio“ ist, muss jeder Schritt der Produktion des Produktes überwacht werden.

Das heißt: Vom Feld – zum Bauern – zum Verarbeiter – zum Händler – bis zum Kunden!

Dadurch muss auch ein Händler sicherstellen, dass er die Bio-Produkte, die er handelt, nicht nachteilig beeinflusst und alle Anforderungen der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau erfüllt. Durch unser Bio-Zertifikat ist der Beweis erbracht und daher möchten wir auch Ihnen einen Auszug aus unserem Biosortiment vorstellen:

HvH-Art.Nr.	Artikel Bezeichnung	HvH-Art.Nr.	Artikel Bezeichnung	HvH-Art.Nr.	Artikel Bezeichnung
13095	Ireks ÖKO-Sauer 12,5kg	6214	Rau BIO-Back 10kg	18481	Uldo Bio Schrot u.Saat Brot 30
13301	Ireks ÖKO-Purback 281 25kg	21587	AGRANO Bio-Dinkelvollkorn.25k	18483	Uldo Bio Kartoffel Brötchen 30
13302	Ireks ÖKO-4-Korn 282 25kg	21577	Agrano Bio Kornbrötchen 25kg	22920	3D BIO Aroma Zitrone 764 1kg
13303	Ireks ÖKO-Kruste 283 25kg	21578	Agrano Bio Mehrkornbrot 25kg	22921	3D BIO Aroma Vanille 763 1kg
		21579	Agrano Bio Vollkornbrot 25kg		
16980	Jung BIO-BasisKorn 20kg	21580	Agrano Bio Roggenmischbrot 25		
16981	Jung BIO-Back 25kg	21585	AGRANO Bio Grand Village 25kg	755	BIO-Starter DE-006-Öko-Kontr.
16982	Jung BIO-Roggensauerteig 25kg	3360	Bio Leinsaat braun 25kg		
16983	Jung BIO-Vollkornsauerteig 25kg	3374	SCHNI BIOPLUS Roggen 25kg	3362	Bio Sesam geschält 25kg
		3375	SCHNI BIOPLUS Weizen 25kg	3363	Bio Sonnenbl.kerne bakery 25kg
3292	Plange Bio Dinkel Körner 25kg	3377	SCHNI Bio-Hafer geschält 25kg	12700	Bio Raps-Öl (27,6kg)
3089	Plange Bio RG VK Mehl 25kg	3378	SCHNI BIOPLUS Dinkel 25kg	12701	Bio Dunstapfelstücke 5/1
3090	Plange Bio WZ VK Mehl 25kg	3381	SCHNI Bio-Leinsamen 10kg	12702	Bio Mandeln gehobelt 10kg
3091	Plange Bio RG Schrot mittel 25kg	3382	SCHNI Bio-Amaranth 25 kg	12703	Bio Brotgewürz 1kg
3092	Plange Bio RG Schrot grob 25kg	3385	SCHNI Bio-Sonnenbl.Kerne 22,68	12704	Bio Sultanas 12,5kg
3094	Plange Bio RG Schrot gedrückt	3386	SCHNI Bio-Sesam ungeschä 10kg	12705	Bio Haselnüsse 2/4 20kg
3095	Plange Bio WZ Körner gerein.25	3388	SCHNI Bio-Kürbiskerne 10kg	12706	Bio Nusskernmischung 500g
3096	Plange Bio RG Körner gerein.25	3390	SCHNI Bio-Feigenwürfel 10kg	3318	Bio Kamut ganz 25kg
3097	Plange Bio WZ Mehl 550 25kg			322859	BIO Rohr-Rohzucker 25kg
3098	Plange Bio WZ Mehl 1050 25kg	4042	Aurora Öko-Kruste 606 25kg	322856	BIO Natur-Roggenmalz 25kg
3099	Plange Bio RG Mehl 1150 25kg	4104	Aurora Bio-Apfelfaser 25kg	60505	6 Bio-Brottrunk Kanne 0,75
				3359	Bio Kürbiskerne 25kg
15050	allesGute Bio VK-Sauerteig 25k	18693	Scha. Bio Quinoa gepufft 7kg	202	Bio Speisequark mager 5kg
18053	allesgute BioVollkorn 7-Korn	18839	Scha.Bio Dinkel-VK.Brot 25kg	704	Bio Süßrahmbutter ca. 25kg
18068	allesGute Bio BesteForm 25kg	18841	Scha.Bio Basis Fünfkö.35% 25k	710	Bio Sauerrahmbutter ca. 25kg

--- Beachten Sie bitte, dass einige Artikel nur auf Vorbestellung bezogen werden können ---



Der Winter naht !

Infos zu den Aktionstüten und Rollen erhalten Sie bei Ihrem zuständigen Aussendienstmitarbeiter.



Vorverkauf bis Ende KW40

Art.Nr.	Bezeichnung		
26041	Faltenb. WINTER	22/28	(1000)
26043	Faltenb. WINTER	27/32	(1000)
26044	Faltenb. WINTER	32-435	(1000)
26042	Faltenb. WINTER	29B-427	(1000)
26046	Rollenp. WINTER	50cm	(10)

Einfach gut. DuoFix –

Aprikotur und Fondant in einem!



DUOFIX
Aprikotur & Fondant
in einem

Einfach glänzend präsentieren sich Ihre Gebäckstücke mit Zentis DuoFix. Die Fixglasur ersetzt Aprikotur und Fondant und wird schnell und effizient in nur einem Arbeitsschritt aufgebracht. Dies bedeutet 50% Zeitersparnis beim Glasieren, kürzere Vorbereitungszeit und deutliche Materialersparnis. Ob bei kalten oder warmen Gebäck-

stücken, traditioneller Verarbeitung in der Backstube oder industrieller Fertigung, DuoFix erleichtert den Arbeitsprozess. Als langjähriger und zuverlässiger Partner der Backindustrie bieten wir maßgeschneiderte Lösungen und zahlreiche Impulse für Neuprodukte. Lassen Sie uns darüber sprechen, was wir für Sie tun können.

ZENTIS

VIEL FRUCHT. FEEL GOOD.

Alles frisch!

Hefe van Haag  Hefe Bové Köln

Einladung zum 3. Junior Kondi Cup

Ein Leistungswettbewerb für Auszubildende des Konditorenhandwerks

...erstmalig auch mit einem Schaufensterwettbewerb für

Auszubildende zur/zum Fachverkäufer/ -in

in Bäckerei bzw. Konditorei & Café

Am 17. + 18. Oktober 2009 jeweils von 10.00 - 18.00 Uhr
im RHEIN-BACK Studio von Hefe van Haag in Tönisvorst.

Außerdem erwartet Sie bei uns:

-  kreatives aus Marzipan und Schokolade
-  unser aktuelles Sortiment an Saisongebäcken
-  die Saison-Top-Seller zu extrem günstigen Preisen !!!
-  neuste Convenience-Produkte von ausgesuchten Partnern des Handels & des Bäcker- und Konditorenhandwerks
-  Equipment for Professionals
...über 10.000 Artikel von Alublechen bis Zimsternausstecher
-  attraktive Konditionen für Investitionsgüter & Kleingeräte
-  unsere erprobten Reinigungs- und Hygienekonzepte
-  Besichtigung unseres Logistikzentrums



Besuchen Sie uns. Bestaunen Sie, was der Nachwuchs auf die Beine stellt.

Für eine kleine Bewirtung ist gesorgt.





CentoGel – das Geliermittel, das schmeckt!

Neben dem guten Geschmack glänzt CentoGel in der einfachen Verarbeitung und ist ideal für die Sprühmaschine geeignet.



Die beiden Geliermittel „CentoGel Neutral“ und „CentoGel“ hat die Langenfelder Firma Dreidoppel neu für das Segment „pulverisierte Geliermittel“ auf den Markt gebracht. Die beiden Produkte überzeugen durch ihre einfache Verarbeitungsweise.

100 g CentoGel werden mit 300g Zucker auf einem Liter Wasser angerührt. Das Produkt löst sich perfekt auf und es kommt nicht zum Absetzen.

Zudem schmeckt der fertige Geleeguss ausgezeichnet und hat einen angenehmen Biss.

Die beiden Produkte sind im 5 kg Gebinde erhältlich.

Dreidoppel hat bei der Entwicklung der neuen pulverisierten Geliermittel den Anwendern und Konsumenten genau zugehört. Diese klagen über Produkte am Markt, die sich absetzen und immer wieder aufgerührt werden müssen. Diese Fehlerquelle schaltet das neue CentoGel aus. Einmal angerührt bleibt das Produkt stabil im Wasser aufgelöst und kann dann über die Sprühmaschine einfach aufgebracht werden.

Aber auch im klassischen Kochprozess zeigt CentoGel seine Stärken. Aufgrund der guten Löslichkeit kommt es nicht zum Anbrennen im Kessel.

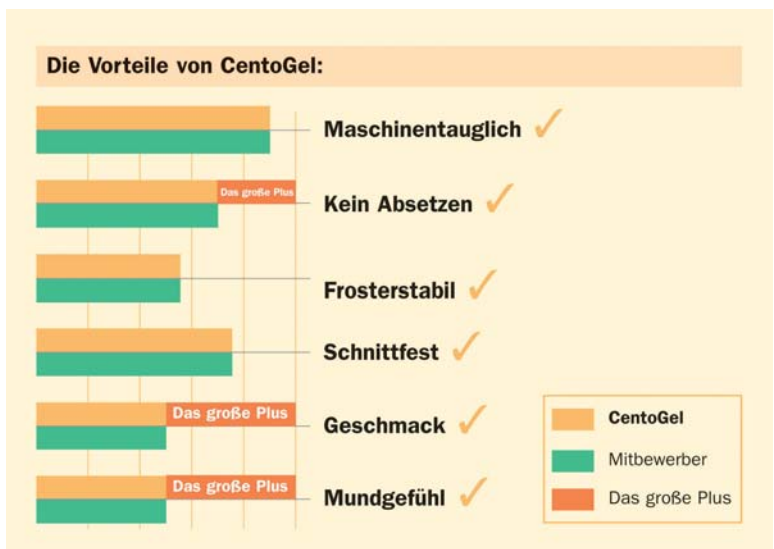
Bemängelt werden bei den Endverbrauchern oft Geschmack und ein unangenehmes, festes Mundgefühl. Es gibt viele Verbraucher, die beim Genuss eines Obstkuchens den Geleeguss vorher herunterkratzen. Bei CentoGel ist das anders!

CentoGel Neutral hat eine angenehme fruchtig-frische, leichte Aprikosennote, die die Geschmacksrichtung der belegten Früchte angenehm unterstützt. Der Geleeguss ist klar und glänzt sehr schön. So wird die Farbbrillanz der Frucht deutlich unterstützt und die Kontraste treten stärker hervor.

CentoGel rot hingegen hat eine angenehme rote Färbung. Diese gleicht auch Ernteschwankungen aus und es kann immer ein fruchtiges, rotes Gebäck in der Theke angeboten werden. Auch hier haben die Aromaexperten viel Wert auf den guten Geschmack gelegt. CentoGel Rot unterstreicht die fruchtige Säure der roten Früchte optimal.

Beide Produkte haben einen angenehmen weichen Biss, sind aber trotzdem extrem haltbar auf den Früchten.

So überstehen die Fruchtkuchen selbst einen langen Transportweg und sehen in der Theke aus wie frisch aus der Backstube.



(Quelle: Dreidoppel GmbH)

Erhältlich bei Hefe van Haag / Hefe Bové

Art.Nr.	Bezeichnung		
23009	- 3D Centogel Neutral	396	5kg
23010	- 3D Centogel Rot	397	5kg





Stars der Saison

STAR PLATINA

Gebrauchsfertige Mischung für die Herstellung von Butterhefeteig. Die Mischung enthält Butterfett, Milchpulver und einen hohen Anteil Zucker. Backwaren, die mit Star Platina gebacken werden, haben eine außergewöhnlich lange Frischhaltung und eine besonders wollige Krume.



STAR SILVER

Gebrauchsfertige Mischung für die Herstellung von Hefeteig. Die Mischung enthält Fett und Zucker. Teige, die mit Star Silver hergestellt werden, erlauben eine Wasserzugabe von 50% und die Endprodukte haben eine sehr lange Frischhaltung.

STAR BRIOFINE

Gebrauchsfertige Mischung für die Herstellung von Butterhefeteig mit hohem Ei- und Butteranteil. Die Mischung enthält mindestens 16% (mehlanteilig) Butter und 15% Trockenei. Star Briofine ist eine hervorragende Grundlage für die Herstellung von Brioche Rosinenbrot, Stuten, Plundergebäck, Zuckerkuchen usw. und sehr einfach in der Anwendung.



STAR BRIOBEURRE

Gebrauchsfertige Mischung für die Herstellung von Butterhefeteig. Diese reichhaltige Mischung enthält 25% Butter und 50% Ei (mehlanteilig) in einem perfekt ausgewogenen Verhältnis. Durch die einfache Anwendung ist Star Briobeurre die ideale Grundlage für die leckersten Backwaren und besonders gut geeignet für original französische Brioche.



STAR WIENERCAKE

Mischung für die Bereitung von Blech- und Sandkuchen. Mit dieser Backmischung lässt sich nicht nur äußerst schnell und einfach ein saftiger Blech- oder Sandkuchen zubereiten, sondern auch für American Cookies ist diese Mischung hervorragend geeignet. Die Masse kann nach Belieben mit einem Obst- oder Puddingbelag oder einer Frangipanfüllung veredelt werden, die gleich mitgebacken wird. Der Geschmack und die ausgezeichnete Frischhaltung des Produktes sind besonders hervorzuheben.

STAR BERLINER

Gebrauchsfertige Mischung für die Herstellung von besonders saftigen Berlinern mit aussergewöhnlich langer Frischhaltung. Mit Marmeladen- oder Kaltcremefüllung veredelt sind dies echte Qualitätsberliner.



"Dossche Mills, nicht nur Ihr Ansprechpartner für Mehl und Mehlmisungen, sondern auch für maßgeschneiderte Produkte !"

Verkaufsleiter Piet Baars +49 173 74 40 737

Für ein **STAR** Aktionsangebot fragen Sie bitte Ihren zuständigen Aussendienstmitarbeiter oder Herrn Baars - Dossche Mills!





Mandeln / Mandelpräparate

Ursprung

Die von unserem Produzenten in Spanien für unsere RHEIN-BACK Mandelpräparate verarbeiteten Mandeln stammen ausschließlich aus den USA (Kalifornien), wobei nur süsse Mandeln verarbeitet werden. Das Risiko einer Vermischung / Kontamination mit bitteren Mandeln ist bei Mandeln amerikanischen Ursprungs praktisch ausgeschlossen.

Aufgrund Ihrer Reichhaltigkeit an Nährwerten ist die Mandel ein gesundes Lebensmittel. Sie enthält u.a. die Vitamine B1, B2 und B6, die Mineralstoffe Magnesium, Kalium und Kalzium und ist reich an Ballaststoffen.

Ernte in Kalifornien

Je nach Witterung, Anbaugebiet und Sorte, beginnt die Mandelernte im August / September und dauert bis Oktober. „Neue“ Ernte ist dann ab ca. November in Deutschland zu erhalten.

Nach dem Abtrocknen des Fruchtfleisches werden die Mandeln von den Bäumen mit Schüttelmaschinen geerntet und nach ca. einer Woche Trocknungszeit maschinell vom Boden aufgelesen. Das an der Frucht verbliebene Fleisch wird abgeschlagen und dient später als Viehfutter. Die Schalen der Mandeln werden in speziellen Maschinen aufgekackt und weggeblasen. In erster Instanz werden die Mandeln nach verschiedenen Kalibern sortiert und anschließend Schalenfragmente, Zweige, Steinchen und Metallpartikel aussortiert. Nun werden die Mandeln nochmals kalibriert, visuell auf Schäden inspiziert und nochmals nach Fremd-



körpern untersucht. Anschließend wird die Ware entsprechend verpackt und verschifft.

Verarbeitung in Spanien

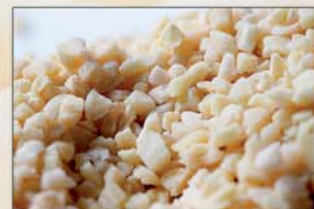
Die Rohware wird nach Ankunft aus den USA in Kühllhäusern eingelagert und zeitnah zu Präparaten verarbeitet. Bevor die rohen Mandeln blanchiert werden, wird die Rohware von unserem Produzenten nochmals sorgfältig gereinigt und kalibriert.



Nach dem Blanchieren werden die nun geschälten Mandeln den einzelnen Produktionslinien zugeführt und zu den unten aufgeführten Präparaten verarbeitet.

Die Produktion unserer Präparate erfolgt in einer hochmodernen Fabrik, deren Ausstattung dem neuesten Stand der Technik entspricht und mit modernster Metaldetektion und Lasersektion ausgestattet ist um ein Höchstmaß an Produktsicherheit zu garantieren.

Für unsere RHEIN-BACK Mandelpräparate haben wir mit unserem Partner in Spanien klare Qualitätsstandards definiert. So werden unsere Mandelpräparate ausschließlich aus kalibrierten Mandeln hergestellt, die einer bestimmten Mindestgröße entsprechen um auch in Erntejahren die nur kleinstückige Mandeln hervorbringen, unseren bewährten Qualitätsstandard stets aufrecht zu erhalten.



Auszug aus unserem Sortiment:

- 10340 – RB Mandeln extra dünn gehobelt 12,5kg
- 10350 – RB Mandeln gehackt 12,5kg
- 10360 – RB Mandeln gestiftet 12,5kg
- 10124 – RB Mandelmehl- Griess 12,5kg
- 10380 – RB Mandeln halbiert 12,5kg
- 10390 – RB Mandeln ganz weiß 12,5kg
- 10122 – RB Mandeln ganz braun 12,5kg
- 10345 – RB Mandeln extra dünn gehobelt 2,5kg
- 10355 – RB Mandeln gehackt 2,5kg
- 10365 – RB Mandeln gestiftet 2,5kg
- 10385 – RB Mandeln halbiert 2,5kg
- 10395 – RB Mandeln weiss 2,5kg
- 10405 – RB Mandelgriess 2,5kg
- 10120 – RB Mandeln braun 2,5kg





Alles sauber.!

Hygiene zählt nicht nur für den Bäcker – sondern auch für den Handel

Daher arbeiten wir seit ca. 10 Jahren nach einem speziell für unsere Firma entwickelten HACCP-Konzept. Dieses Konzept wird durch unsere Dipl. Oecotrophologin Frau Will in der Qualitätssicherung auf dem neuesten Stand gehalten. Dazu gehört eine regelmäßige Überarbeitung des Konzeptes, um dies an neue Firmenprozesse anzupassen. Auch neue Gesetze und Vorschriften müssen dabei berücksichtigt werden.

Die Schwerpunkte bei unserem HACCP-Konzept liegen bei uns in der Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Temperaturen/ Kühlketten und der Hygiene bei den Fahrzeugen und dem Lagerbereich. Natürlich sind noch weitere Punkte wichtig, wie z.B. das saubere Auftreten unserer Mitarbeiter, die Einhaltung der Mindesthaltbarkeitsdaten und die Produktsicherheit, aber heute möchten wir den Schwerpunkt auf die o.g. Themen legen.

Die in den letzten Jahren neugebauten Kühl- und Tiefkühlhäuser in Tönisvorst und Neuwied verfügen über eine computergesteuerte Temperaturregelung, die bei Unstimmigkeiten umgehend eine Meldung an entsprechende gespeicherte Handynummern und Computer senden. So kann im Notfall schnell gehandelt werden. Bei geschlossenen Türen kann z.B. das Tiefkühlhaus im Notfall seine Temperatur über 24 Stunden halten. Die Kühlanlagen entsprechen den aktuellen Umweltvorschriften und geben uns und Ihnen aufgrund der modernen Technik eine Produktsicherheit.

Von der Warenannahme bis zur Warenausgabe ist die Einhaltung der Kühlkette das A und O. Bei der Warenannahme werden die Temperaturen der Waren gemessen und dokumentiert. Bei Unstimmigkeiten wird die Warenannahme verweigert.

Die Kommissionierung erfolgt in gekühlten Kommissionsbereichen, so dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Unsere Fahrzeuge docken an entsprechenden Rampen an, die keine Kälte nach draußen abgeben, so dass auch hier ein Temperaturverlust vermieden wird.

Unsere in den letzten Jahren neu angeschafften Fahrzeuge verfügen über ein Mehrkammersystem der neuesten Technik, so wird Kühl-/Tiefkühl- und Trockenlagerware ohne Temperaturverlust auf einem Fahrzeug verladen. Dies wird durch Temperaturlaufzeichner überwacht.

Zusätzlich überwacht unsere Qualitätssicherung in regelmäßigen Abständen die Temperaturen im Fahrzeug mit einem zusätzlichen Messgerät.

Die Einhaltung der Hygiene ist ein weiterer Schwerpunkt unseres HACCP-Konzeptes.

Die Reinigung und Hygiene der Kühl-/Tiefkühl- und Trockenlager wird durch entsprechende Reinigungspläne überwacht und sauber gehalten und wöchentlich durch stichprobenartige Lagerbegehungen der Qualitätssicherung kontrolliert.

Jede Lagerbegehung wird dokumentiert und aufgedeckte Mängel umgehend besprochen und behoben. Zur Reinigung des Lager gehören u.a. Entsorgung von leeren Verpackungen und Folien, Reinigung der Lagerstellplätze und Regale, die maschinelle Reinigung der Gänge sowie die Kontrolle der Mindesthaltbarkeitsdaten.

Zusätzlich werden monatlich unsere Lagerbereiche sowie das Firmengelände von unserer Schädlingsbekämpfung kontrolliert.

Sie sehen, wir tun unser bestmögliches um Ihnen eine hohe Produktsicherheit und Sauberkeit von unserer Seite her bieten zu können.





Unser Tochterunternehmen Hefe Bové Köln

Nachdem der Hauptsitz in Tönisvorst im Jahre 1976 seine neuen Geschäftsräume im Gewerbegebiet Tempelshof in Betrieb genommen hatte, wurde zwei Jahre später das seit 1906 in Köln-Ehrenfeld ansässige Unternehmen Hefe Bové erworben.

Durch die Übernahme des Unternehmens Hefe Hermanns waren die Kapazitäten in Ehrenfeld erschöpft.

Unter der Leitung von Karl Birkner wurde ein neues Büro- und Lagerhaus in Köln-Lövenich bezogen.

Durch die Übernahme mehrerer Backbedarfsfirmen, unter anderem der VKG – einem Spezialisten für die Belieferung der Konditoreien –, wurde das Lagerhaus in Lövenich zu klein, so dass man sich im Jahre 1985 entschloss, ein hochmodernes Logistikzentrum auf 10.000m² Fläche an der Matthias-Brüggenstraße in Köln zu errichten.

Hierdurch boten sich für Herrn Birkner und seine Mannschaft optimalste Bedingungen, um den heutigen Anforderungen unserer Kunden (Just-in-time Lieferung, Filialbelieferung, ECR) gerecht zu werden.

Ausreichende Kühl- und Tiefkühlkapazitäten, sowie ein moderner Fuhrpark (Mehrkammersystem und Temperaturaufzeichnung) sorgen dafür, dass die Bäcker und Konditoren im Rheinland, sowie der Eifel täglich optimal mit Frischeartikeln beliefert werden. Die jeweils ca. 80km entfernten Logistikzentren Tönisvorst, Köln und Neuwied gewährleisten, dass unsere Frischeartikel über kurze Strecken schnell den Weg zu unseren Kunden finden.

Die erheblichen Investitionen in den Standort Köln, sowie die erfolgreiche Arbeit der Menschen bei Hefe Bové unter der langjährigen Führung von Karl Birkner haben die Weichen dafür gestellt, dass das seit 100 Jahren im Dienst des Bäcker- und Konditorenhandwerkes stehende Unternehmen Hefe Bové Köln die Zukunft erreicht.

Typisch Hefe van Haag / Hefe Bové.

Hefe van Haag Hefe Bové Köln



Alles frisch.!





Hefe van Haag



Hefe Bové Köln

Unsere Geschäfts-/Verkaufsleitung stellt sich vor:



Karl Birkner
Geschäftsleitung



Hans-Josef Wollner
Verkaufsleitung
Bezirk: Eifel u.a.
Telefon: 0151/147 323 66
hans-josef-wollner@hefe-bove.de

Ihre Ansprechpartner im Verkauf:



Franz-Josef Langen
Telefon: 0221/956 402-16
franz-josef-langen@hefe-bove.de



Isabel Jaaks
Telefon: 0221/956 402-18
isabel-jaaks@hefe-bove.de



Andrea Müller
Telefon: 0221/956 402-11
andrea-mueller@hefe-bove.de





Hefe van Haag



Hefe Bové Köln

Unsere Frischdienst-/Lagerleitung stellt sich vor



Frank Merfeld
Frischdienstleitung
Telefon: 0221/956402-27



Arif Cinar
Lagerleitung
Telefon: 0221/956402-25
arif-cinar@hefe-bove.de

Ihre Aussendienst stellt sich vor:



Wilfried Breuer
Bezirk: Köln linksrheinisch, Bonn,
Bergisches Land, Rhein-Sieg Kreis
Telefon: 0151/12646266
wilfried-breuer@hefe-bove.de



Harry Kaiser
Bezirk: Köln rechtsrheinisch,
Euskirchen-Erfstadt, Bergheim
Telefon: 0151/12646236
harry-kaiser@hefe-bove.de



Lukas Heinrich
Bezirk: Springer/Vertretung
Telefon: 0151/12646264
lukas-heinrich@hefe-bove.de



NEU



Van de Leur

Tel.: 0241 / 515 88 20

Fax.: 0241 / 515 88 21

Info@vandeleur.de

www.vandeleur.de

Unsere „Neuen“

21810 Erdbeer-Vlarios mit Gitter	(9cm)	40 St.
21811 Erdbeer-Vlarios mit Gitter	(11cm)	40 St.
21812 Erdbeer-Vlarios mit Gitter	(18cm)	10 St.
21813 Erdbeer-Vlarios mit Gitter	(22cm)	12 St.
21814 Erdbeer-Vlarios mit Gitter	(27cm)	6 St.



Van de Leur - Qualität, die Ihre Kunden begeistert.