RHEIN-BACK News
2. Ausgabe 2011

Alles frisch!

Hefe van Haag Hefe Bové Köln

RHEIN-BACK NEWS

- *Vorwort*
- *Bericht: Südafrika Konserven*
- *Warenkunde Sonnenblumenkerne*
- *Tracking & Tracing inkl. Temperaturüberwachung bei Hefe van Haag*
- *Unser Telefonverkauf*

24. Große RHEIN-BACK Schau
24.09. - 27.09.2011
11.00 - 18.00 Uhr

Voorwoord

Hoewel we helaas niet de hele nieuwe editie van onze "RHEIN-BACK News" tweetalig kunnen uitgeven, willen we toch graag als eerste al onze Nederlandse klanten hartelijk welkom heten. U zult in deze uitgave een hoeveelheid informatie aantreffen die speciaal voor de bakker en banketbakker werd samengesteld.
Onze 24e grote RHEIN-BACK Schau staat voor de deur van 24 tot 27 september 2011 van 11.00 tot 18.00. Meer dan 100 producenten tonen de nieuwtjes uit binnen- en buitenland, een show die te vergelijken valt met de Bakkerijdagen in de RAI in Amsterdam, maar dan iets kleiner. Dus... daar moet u naar toe. Ontmoet de wereld van convenience, verse salades, vleeswaren, alcoholvrije dranken, koek en snoep, seizoenkoekjes, machines en kleine apparaten en natuurlijk alle grondstoffen voor het bereiden van uw eindprodukt. Ook uw personeel is welkom en/of uw familie.
En als u nieuwsgierig bent naar de firma Hefe van Haag zelf, neem dan een kijkje in ons enorme magazijn met meer dan tienduizend voorraad artikelen. Daar komt in het kerst-seizoen nog een flink aantal bij.
Tegelijkertijd wordt op alle dagen een banketbakkers wedstrijd (Junior- Kondi-Cup) voor de leerlingen in deze bedrijfstak gehouden onder toezicht van een vakbekwame jury.

Tot spoedig op onze RHEIN-BACK Schau.

Vorwort

Obwohl wir leider nicht die gesamte Ausgabe unserer "RHEIN-BACK News" in zwei Sprachen herausgeben können, möchten wir doch als Erstes unsere neuen holländischen Kunden herzlich Willkommen heissen.

In dieser Ausgabe finden Sie eine Fülle an Informationen, zusammengefasst für unsere Fach-Bäcker und Konditoren.

Vom 24. bis 27. September, jeweils von 11.00 bis 18.00 Uhr steht unsere 24. große RHEIN-BACK Schau vor der Tür.
Mehr als 100 Hersteller zeigen ihre Neuheiten auf unserer „Mini-IBA."
Informieren Sie sich über das neuste Sortiment aus Convenience-Produkten, frischen Salaten, Wurst- und Fleischwaren, alkoholfreien Getränken, Gebäcken, TK-Backwaren, Maschinen und Kleingeräten und einer Fülle an Rohstoffen zur Herstellung Ihrer eigenen Produkte. Das Sie uns auch in Begleitung Ihrer Familie und/oder Ihrem Personal besuchen dürfen, ist für uns selbstverständlich.

Unter fachmännischer Begleitung haben Sie die Möglichkeit unser Logistikzentrum zu besuchen und unser Hochregallager zu besichtigen, in dem tausende Artikel aus unserem Stammprogramm lagern, inkl. schon eingetroffener Saisonartikel.

Gleichzeitig wird an allen Tagen der Junior-Kondi-Cup stattfinden, dem Leistungswettbewerb für Auszubildende des Konditorenhandwerks sowie für Fachverkäufer/ -innen Auszubildende im Bereich Bäckerei oder Konditorei & Café. Auch in diesem Jahr wird der Wettbewerb durch erfahrene Konditoren begleitet und in Zusammenarbeit mit der Firma Dreidoppel prämiert.

Also nichts wie hin und bis bald.

Paul Broest,
Zentraleinkauf

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:
Paul Broest
Melanie Grunow
Michael Tuchscherer

Layout:
Sebastian Kölchens

Reinzeichnung & Druck:
Firma Druckwerkstatt

Änderungen vorbehalten.

Hartelijk welkom !
Een goede buur is beter dan een verre vriend.

Op onze voorpagina en in het voorwoord heeft u al kunnen lezen dat er iets gaande is bij Hefe van Haag GmbH & Co Tönisvorst.
Een nieuw tijdperk is aangebroken voor alle bakkers en banketbakkers, maar ook voor de catering- en ijsbranche in Nederland. Naast de tot nu toe u bekende leveranciers van grondstoffen, convenience- en ijsproducten, is er nu een speler op de markt verschenen die weliswaar op de Duitse markt zeer bekend is, maar in Nederland nog in de kinderschoenen staat. En toch hebben wij als nieuwe leverancier al vaak goed kunnen scoren bij meerdere Nederlandse klanten, die nu tot onze regelmatige klanten gerekend mogen worden, want...

Waar vindt u in Nederland een leverancier die een assortiment biedt dat bijna uw totale inkoop afdekt. Meer dan 10.000 artikelen zitten in ons pakket, daar komen in het seizoen nog eens enkele duizenden bij. Een cola of een stuk mars of koekjes meeleveren ? Geen probleem. Een pond gesneden ham of kaas ? Ook geen probleem. Een zak hazelnoten ? Importeren wij zelf, ook rozijnen, sesamzaad of blikvruchten. 2000 Papieren zakken voor uw broodjes ? Ook die.
Welke groothandel biedt tevens een nooddienst voor uw technische apparatuur ?
Waar krijgt u een neutrale informatie over machines of kleine apparatuur.
Bij Hefe van Haag dus.

Door de opbouw van onze vrachtwagens kunnen wij met dezelfde auto een zak bloem, een diepvries croissant en een box gekoelde 10 liter slagroom leveren. Al onze vrachtwagens hebben een 3 kamer systeem voor diepvries, koeling of normale temperatuur. U kunt bij ons ook afhalen als u dringend iets nodig heeft.

Bovendien zijn wij één van de weinige handelspartners die IFS gecertificeerd zijn voor logistiek op hoger niveau en als broker op basis niveau.

Dat wij u hoofdzakelijk met Nederlands vakpersoneel bedienen is voor u een enorm voordeel, u hoeft dus niet persé Duits te spreken. Dat niet alles binnen enkele weken op poten gezet kan worden zult u niet verbazen, maar wij zullen onze uiterste best doen u op een zo goed en vriendelijk mogelijke manier onze service aan te bieden.

Wij hebben u reeds gewezen op onze Rheinback show in september. Mocht u twijfelen aan hetgeen hier beschreven wordt, nodigen wij u graag uit zelf te komen kijken met welk engagement deze crew u in de toekomst denkt te kunnen bedienen. Van 24 tot 27 september 2011 bent u van harte uitgenodigd en kunt u met uw familie of personeel bij ons een kijkje komen nemen in de "keuken" van het bakken. Ver over de 100 leveranciers staan in de startblokken. Dan kunt u gelijk in het magazijn even natellen of er echt 10000 artikelen zijn. Wij, de Nederlandse medewerkers en onze Duitse collega's heten u dan van harte welkom.

Uw Hefe van Haag team.
pb

(Da uns unsere deutschen Kunden bereits sehr gut kennen, haben wir an dieser Stelle von einer deutschen Übersetzungen abgesehen.)

Alles frisch.!

In dieser Ausgabe unserer RHEIN-BACK News möchten wir Ihnen den Lieferanten für unser Premium-Obstkonservensortiment, die Firma Langeberg & Ashton Foods (Pty) Ltd, aus Südafrika vorstellen.

Produktionsstandort

Langeberg & Ashton Foods (Pty) Ltd. produziert in Ashton nahe Kapstadt in der Provinz „Western Cape" erstklassige Obstkonserven für den Export sowie für den Inlandsbedarf. Während der Erntemonate werden bis zu 6.000 Produktionsmitarbeiter beschäftigt. Permanent angestellt sind ca. 450 Mitarbeiter.

Soziales Engagement

Schon vor der politischen Wende in Südafrika hat sich Langeberg & Ashton Foods (Pty) Ltd stets sozial für seine Mitarbeiter engagiert.

Für die Kinder der Produktionsangestellten wird ein betriebseigener Kindergarten unterhalten, in dem die Kinder versorgt und nach christlichen Werten gefördert und betreut werden. Für schon ältere Kinder wird Hausaufgabenbetreuung angeboten und auch EDV Kenntnisse werden vermittelt. Ein Foto mit dem aktuellen Kindergartenjahrgang sehen Sie auch auf dieser Seite.

Darüber hinaus bietet Langeberg & Ashton Foods (Pty) Ltd seinen Mitarbeiter ärztliche Betreuung, Hilfe bei der Familienplanung und Ernährungsberatung an.

Südafrikanisches Obst

Die südafrikanischen Früchte zeichnen sich besonders durch Ihr hervorragendes Aroma sowie ihr ansprechendes Äußere aus, was durch das mediterrane Klima in der Region „Western Cape" begünstigt wird. Sie eignen sich daher ausgezeichnet für qualitativ hochwertige Backwaren und Konditoreierzeugnisse.

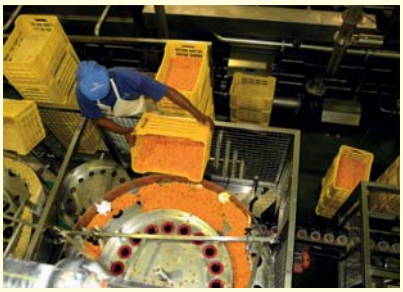
Anbau

Im Gegensatz zu anderen Ursprungsländern wird die Rohware von den Farmern vor Anlieferung in der Fabrik vorsortiert, sodass der Anfall an unbrauchbaren Früchten, Fremdkörpern etc. bereits eingeschränkt wird.

Die Farmer, mit denen zusammengearbeitet wird, betreiben Vertragsanbau für Langeberg & Ashton Foods (Pty) Ltd und werden von speziell geschulten Fachkräften (Field Representatives) vor Ort auf den Plantagen betreut.

Diese Fachkräfte beraten die Farmer über den sparsamen Einsatz von Pestiziden, optimale Behandlung der Bäume, nachhaltigen Anbau sowie über den richtigen Erntezeitpunkt.

Durch diese enge Zusammenarbeit mit den Farmern ist es Langeberg & Ashton Foods (Pty) Ltd möglich, direkten Einfluss auf den Anbau zu nehmen und kann so bereits vor der Ernte den Grundstein für eine ertragsreiche und qualitativ gute Ernte legen. Grundvoraussetzung für eine gute Ernte bleibt aber letztendlich immer das Wetter. Nur bei günstigen Witterungsbedingungen während der Wachstums- und Erntephase kann von einer qualitativ guten und ertragsreichen Ernte ausgegangen werden.



Produktion

In der Fabrik in Ashton werden hauptsächlich Pfirsiche, Aprikosen, Birnen und Fruchtcocktail zu hochwertigen Obstkonserven verarbeitet. Neben den bereits genannten Früchten werden beispielsweise auch Guaven oder Äpfel verarbeitet, welche aber hauptsächlich für den afrikanischen Markt oder den Inlandsbedarfs bestimmt sind.

Von den Hauptsorten werden, abhängig vom jeweiligen Erntejahr, nachfolgende Mengen im Jahr verarbeiten bzw. produziert:

Pfirsiche:	*ca. 70.000 to.*
Aprikosen:	*ca. 30.000 to.*
Birnen:	*ca. 40.000 to.*
Fruchtcocktail:	*ca. 1,25 Mio. Kartons*

Die Produktion erfolgt auf modernen Maschinen, die dem aktuellen Stand der Technik entsprechen. Darüber hinaus ist Langeberg & Ashton Foods (Pty) Ltd. auf höherem Niveau nach IFS (International Food Standard) zertifiziert und arbeitet nach einen strengen HACCP-Konzept.

Der laufende Produktionsprozess wird zusätzlich von einer staatlichen Behörde, dem „Perishable Products Export Control Board" oder kurz PPECB beaufsichtigt. Diese Behörde überprüft die einzelnen Qualitätsstandards während der Produktionen der verschiedenen Obstsorten und vor dem Versand bzw. Export. Werden Abweichungen festgestellt, wird die Ware für den Versand gesperrt und ggfs. in der Qualität herabgestuft, z. B. von Choice-Qualität auf Standard-Qualität. Sollte es zu einer Herabstufung kommen, kann die Ware nicht mehr an den vorher bestimmten Empfänger geliefert werden.

Dieses Überprüfungsverfahren durch die PPECB ist einzigartig in Südafrika. Die Qualitätsbeurteilung liegt nicht in der subjektiven Entscheidung des Produzenten, wodurch es von Jahr zu Jahr keine Qualitätsabweichungen gibt.

Die von Hefe van Haag GmbH & Co. gehandelte Qualität muss immer der Choice-Qualität entsprechen.

Erntekalender

Pfirsiche:	*Januar bis Februar*
Aprikosen:	*November bis Dezember*
Birnen:	*März bis April*

Die Firma Langeberg & Ashton Foods (Pty) Ltd und wir hoffen daß wir Ihnen einen interessanten Einblick vermitteln konnten. Auf den Fotos sehen Sie übrigens einige Impressionen aus der diesjährigen Birnen- und Fruchtcocktail-Produktion.

Art. Nr.: 62363
20 Redlefsen Meister Bockwurst

Art. Nr.: 47032
Redlefsen Würstchendämpfer

Redlefsen

Konkurrenzlos gut

Tracking & Tracing inkl. Temperaturüberwachung bei Hefe van Haag

Der Fuhrpark der Firmen Hefe van Haag – Tönisvorst, Köln und Neuwied – wird für die Zukunft fit gemacht. Um die immer wachsenden gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen, die Umwelt weniger zu belasten und die Serviceleistungen sowie die Produktivität zu verbessern, rüstet die Firma Hefe van Haag nun den gesamten Fuhrpark in allen drei Standorten mit neuer Technologie auf.
Alle Fahrzeuge werden mit Tracking & Tracing, sowie einer automatischen Temperaturüberwachung ausgestattet.

Dies ermöglicht unseren Fahrern eine einfache, sichere und direkte Navigation zu Ihrem nächsten Ziel. Durch den Einsatz der Navigation sind unsere Fahrer auf den cleversten Routen unterwegs und wir können unsere Kunden stressfrei und pünktlich beliefern.
Die sichere und effektive wechselseitige Kommunikation über das Navigationsgerät zwischen unseren Fahrern und der Tourenregie (Zentrale) bietet uns die Möglichkeit klare Auftragsanweisungen an unsere Fahrer zu übermitteln oder Textmeldungen des Fahrers entgegenzunehmen. Somit ist ein schnelles Handeln möglich. Wir sind somit auch jederzeit in der glücklichen Lage, Ihnen eine Auskunft über den aktuellen Standort unseres Fahrers oder der geplanten Ankunftszeit zu geben. Dies ermöglicht uns auch eine gezielte Vergabe von Aufträgen an unsere Fahrer, die sich aufgrund ihres aktuellen Standortes optimal für deren Ausführung eignen.
Die automatische Erstellung von Reports zu Fahrten und Kilometerleistungen ermöglicht ein schnelles Handeln auf das jeweilige Fahrverhalten, um sich umweltschonender fortzubewegen.

Zusätzlich wird jedes Fahrzeug mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Somit sind wir immer in der Lage die Temperaturen aufzuzeichnen und automatisch zu dokumentieren um den gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen. Warnmeldungen über Temperaturabweichungen ermöglichen ein schnelles Handeln. Hiermit sind wir in der Lage eine lückenlose Kühlkette nachzuweisen und unsere Servicequalität noch weiter zu erhöhen.

Insgesamt werden in allen Standorten 53 LKW ausgestattet und die Mitarbeiter entsprechend geschult.
Wir freuen uns, auch mit dieser Investition einen weiteren Fortschritt für unsere Mitarbeiter und Kunden erzielen zu können.

Wir bedanken uns für die erfolgreiche Zusammenarbeit bei unserem Projektpartner MTK-Neuss.

TOMTOM WORK
Explore WORK

MTK GmbH
mtk-neuss@t-online.de

Euroscan

Sonnenblumenkerne

Der Ursprung von Sonnenblumen, wie auch Sesam liegt in Nordamerika und Mexiko. Als Lebensmittel weisen sie eine mindestens 3000-jährige Geschichte auf. Die spanischen Eroberer brachten im Jahre 1512 Sonnenblumensamen als Zierpflanze nach Europa. Erst um 1860 gelang es russischen Bauern Sorten zu züchten, die einen großflächigen Anbau und damit die Verwendung als Lebensmittel ermöglichten. Sonnenblumen stehen mit 8 % an 4. Stelle aller weltweit produzierter Ölsaaten, nach Soja (55 %), Raps (14 %) und Baumwollsamen (10 %).

Über 95 % der Sonnenblumensamen werden ausschließlich zur Speiseölgewinnung angebaut. Soja- und Rapsöl werden heute verstärkt zur Ethanolproduktion eingesetzt. Dadurch steigen die Preise und nähern sich dem höherwertigen Sonnenblumenöl an. Die Nachfrage nach Sonnenblumenöl, insbesondere aus China und Indien, nimmt ca. 5 % pro Jahr zu.

Anbaugebiete

Sonnenblumen werden zur Ölgewinnung weltweit angebaut. Ihre Wurzeln erreichen eine Tiefe bis zu 2 Meter und lassen die Pflanze auch in weniger regenreichen Gebieten wachsen. Allerdings wirkt sich erhöhte Feuchtigkeit positiv auf Kerngröße und Ölgehalt aus.

Die wichtigsten Anbauländer in Europa sind Ukraine, Russland, Frankreich, Bulgarien, Rumänien und Spanien. Insgesamt wurden 2008 in Europa ca. 28 Mio to geerntet von denen nur ca. 250.000 to geschält werden. Die wichtigsten außereuropäischen Anbaugebiete sind Argentinien, China, USA / Kanada und die Türkei. Aufgrund der starken Nachfrage nach Soja und Mais sind die Anbauflächen für Sonnenblumen in Argentinien, China und USA seit Jahren rückläufig.

Bulgarien ist seit einigen Jahren der größte Lieferant für den deutschen Markt und hat China abgelöst. Die Nachfrage des chinesischen Inlandsmarktes, insbesondere nach Sonnenblumenöl, ist stark gestiegen. Die dort gezahlten Preise sind auf dem Weltmarkt nicht zu erzielen.

Sorten und Einsatz in Backwaren

Sonnenblumenkerne der Sorte confection werden vorwiegend in USA, Argentinien und China angebaut. Ihre Schale ist hellgrau / gestreift. Der Kern ist groß, die Farbe silbrig / grau, hat eine längliche Form und enthält nur 30 – 35 % Fett. Meistens werden confection Kerne in gerösteter Form als Knabberware eingesetzt. Wegen ihres geringen Fettgehalts sind sie aromatisch, nussig und nach dem Röst- oder Backvorgang knusprig. Die Verwendung in Backwaren ist in den letzten Jahren stark rückläufig wegen des höheren Preises aufgrund niedriger Hektarerträge.

Der deutsche Markt setzt vorwiegend Sonnenblumenkerne ein, die eigentlich zur Ölpressung gezogen wurden, wegen ihres günstigen Preises aber auch Eingang in Backwaren gefunden haben. Sie werden in Deutschland als „bakery" bezeichnet.

Ihre Schale ist schwarz. Der Kern ist, unabhängig von den Anbaugebieten, kleiner als der confection Kern, grau, bauchig, geschmacklich eher neutral und enthält

rund 50 % Fett. Die größeren Kerne werden in der Ukraine, Russland und Bulgarien gezogen während die in Frankreich gewachsenen Kerne deutlich kleiner sind und häufig Farbabweichungen ins Bräunliche zeigen.

Ernte und Lagerung

In allen Anbauländern gibt es nur 1 Ernte pro Jahr. Die Vegetationsperiode liegt bei 120 – 140 Tagen. Auf der nördlichen Halbkugel von April – August. Zur Ernte wird das Laub trocken und die Köpfe (auch „Körbe“ genannt) braun. Geerntet wird mit modifizierten Mähdreschern. Nur in China wird von Hand geerntet. Die Ware wird in großen, belüfteten Silos gelagert und kann nach 6 – 8 Wochen geschält werden.
Bei zu hoher Feuchtigkeit ist vor der Einlagerung eine Trocknung erforderlich, um insbesondere Schimmelbefall zu vermeiden.
Die Schale ist der beste Schutz des Kerns. Daher wird die Rohware erst unmittelbar vor Versand geschält. Bei längerer Lagerung der geschälten Kerne ist die Einhaltung einer Lagertemperatur von max. 18 Grad C zu beachten.

Schälprozess

Dem Schälprozess kommt eine vorrangige Bedeutung zu um ein sicheres Lebensmittel zu erzeugen. Von der maschinellen Ausstattung und der Qualifikation des Personals in den Schälbetrieben hängt die Qualität des Endproduktes weitgehend ab.
Die geernteten Samen werden vorgereinigt und nach Größe sortiert. Die kleine Fraktion wird für die Ölmühlen ausgesondert. Mittlere und große Samen werden sorgfältig gereinigt und laufen über Steinausleser bevor die Schale und der Kern auf Fliehkraftschälern voneinander getrennt werden.

Ein aufwändiger Siebprozess sorgt für optimale Reinheit und geringen Anteil gebrochener Kerne. Kerne mit anhaftenden Schalenresten werden durch optische Verlesung entfernt. Für eine optimale Produktsicherheit sollten Allmetall-Detektoren und Röntgen-Scanner vorhanden sein. Die Absackung in Papiersäcke erfolgt auf Halbautomaten. Handelsübliche Einwaagen sind 50 lbs (22,68 kg) oder 25 kg, jeweils netto.

Der geschilderte, geschlossene Schälprozess ohne manuellen Eingriff wird nur von wenigen Betrieben gewährleistet. Die Beachtung deutscher Hygienevorschriften und die absolute Steinfreiheit sind von größter Wichtigkeit und haben ihren Preis. Diese Anforderungen können nicht erfüllt werden wenn die geschälte Saat in einfachen Betrieben von Hand verlesen wird. Die Reinheit der Fertigware sollte mindestens 99,95 % betragen wobei der Fremdbesatz ausschließlich arteigener, pflanzlicher Natur sein und weder aus Steinen noch Holz, Metall oder Plastik bestehen darf.

Bei sorgfältigem Schäl- und Reinigungsprozess kann eine Mindesthaltbarkeit von 12 Monaten unter lebensmittelgerechten Lagerbedingungen garantiert werden.

Sonnenblumenkerne der Marke „RHEIN-BACK-Produkte“ kommen aus einem führenden Schälbetrieb in Europa. Nur die größten Kerne werden für Backwaren verwandt und der Bruchanteil beträgt max. 5 %. Steinausleser, Siebe, zwei hintereinander geschaltete optische Sortieranlagen der Marke „Sortex“, ein Röntgen-Scanner und ein Allmetall-Detektor sorgen für größtmögliche Produktsicherheit.

KONDIMA

Qualität rundum

Halbfabrikate für die süße Branche:
Marzipan
Persipan
Nougat
Schokolade
& Kuvertüre

www.kondima.de

ROHMASSEN AUS MANDELN UND NÜSSEN BILDETEN VOR MEHR ALS 85 JAHREN DEN GRUNDSTEIN FÜR UNSERE STETIGE ENTWICKLUNG. Bäcker, Konditoren, und Patissiers schätzen unsere große Auswahl gelingsicherer Halbfabrikate aus erlesenen Rohstoffen, von Marzipanmassen über Persipanmassen und Nougat bis hin zu Schokolade.

QUALITÄT AUS TRADITION. Süße Kreationen brauchen beste Zutaten: Als Traditionsunternehmen wissen wir, worauf es bei der Fertigung ankommt. Wir verwenden natürliche, hochwertige Rohstoffe. Diese werden einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterzogen. Qualität muss leicht zu verarbeiten sein. Dafür sorgen wir. Bei Kondima können Sie sich auf konstant hohe Qualität verlassen.

VIELFALT FÜR DIE PRAXIS. Professionelle Mandelprodukte gehören von Beginn an zu unserem Sortiment. Unsere erstklassigen Marzipanprodukte überzeugen, frisch und schonend zubereitet, nicht nur durch ihr volles Aroma. Sie lassen sich modellieren, backen oder pur verarbeiten. Als Alternative bieten wir Persipanmassen aus entbitterten Aprikosenkernen. Süße Mandeln verarbeiten wir außerdem zu klassischen Mandelpräparaten und backfertigen Makronenmassen.

In unserem Nougatsortiment finden Sie für jede süße Spezialität das Richtige: von schnittfest über weich, extra hell, fein-bitter, mit ganzen Haselnüssen bis hin zu backfesten Cremes. Vervollständigt wird unser Sortiment durch Schokoladen und Kuvertüren, Kakaoprodukte wie Kakaobutter oder -pulver, Nusseckenstreusel und Raspelschokoladen.

GEMACHT, UM ZU KREIEREN. GEDACHT, UM ZU VERFÜHREN.

Hefe van Haag GmbH & Co.
erneute Doppelzertifizierung nach IFS

Hefe van Haag, erstmalig im April 2010 nach IFS-Broker und IFS-Logistic zertifiziert, erreichte nun erneut die Doppelzertifizierung der beiden IFS-Standards. Man erzielte mit IFS-Logistic zum wiederholten Mal das „higher level“ („höhere Niveu“). Damit wird bestätigt, dass das Familienunternehmen vom Einkauf bis zum Vertrieb die höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards anwendet und einhält. Dies konnte durch unser immer weiter entwickeltes Qualitätsmanagement-System und ständig aktuell gehaltenes HACCP-Konzept erreicht werden.

Info: Unsere Zertifikate finden Sie zum Download auf unserer Homepage www.hefe-van-haag.de (z.B. Aktuelles/IFS-Zertifizierung.....)

www.hefe-van-haag.de

Glänzen Sie mit unserem Fondant!

Für Füllungen und Glasuren – einfach und schnell dekorieren.

- **Fondant K** – der Alleskönner für glänzende Glasuren und cremige Füllungen.
- **Fertigglasur** – das Convenienceprodukt zur sofortigen Anwendung.
- **Spritzglasur** – die einfach dosierbare Glasur zur sparsamen Verwendung.

Unser Expertenteam bietet Ihnen technische Unterstützung und ist Ihr Partner in allen Fragen zu unserem Fondantsortiment. Informationen über weitere Fondant-Sorten für spezielle Anwendungen erhalten Sie auf Anfrage.

Nordzucker AG | Küchenstraße 9
38100 Braunschweig | www.nordzucker.de

Telefon: 0531 | 2411-446
E-Mail: info@nordzucker.de

SweetFamily®
Nordzucker
Für die süßen Augenblicke im Leben

Winter Genuss

16 x 6 x 28

16 x 6 x 36

20 x 7 x 32

20 x 7 x 47

Faltenbeutel

Maße in cm	16 x 6 x 28	16 x 6 x 36	20 x 7 x 32	20 x 7 x 47
Qualität	gebl. Kraft 35 g	gebl. Kraft 35 g	gebl. Kraft 35 g	gebl. Kraft 40 g
Verp.-Einheit	1.000 Stück	1.000 Stück	1.000 Stück	1.000 Stück
Gewicht per 1.000 Stück	4,778 kg	6,052 kg	6,605 kg	10,334 kg

Rollenpapier

Maße in cm	50
Qualität	gebl. Kraft 32 g
Verp.-Einheit	10 kg

Ordern Sie rechtzeitig – *Zeit, Frische zu verpacken!*

Hefe van Haag

RHEIN-BACK

KNUSPER PLUS Artikel-Nr.: 10725

Streufertiges Pulver für köstliches Knuspergebäck
im kundenfreundlichen 10x500gr. Karton

Ideal für Florentiner, Bienenstich, Müsliriegel, Nussknacker und viele andere Knuspergebäcke. Sie fügen nur noch Mandeln, Nüsse oder Saaten hinzu und backen: fertig!

Gebäcke bekommen einen herrlichen Glanz und knusprigen Bruch, fein abgestimmt mit einem Hauch von Honig.

Hefe van Haag GmbH & CO.
Tempelsweg 44
47918 Tönisvorst

Fon 02151/7949-0
Fax 02151/7949-20
Mail Info@Hefe-van-Haag.de
www.Hefe-van-Haag.de

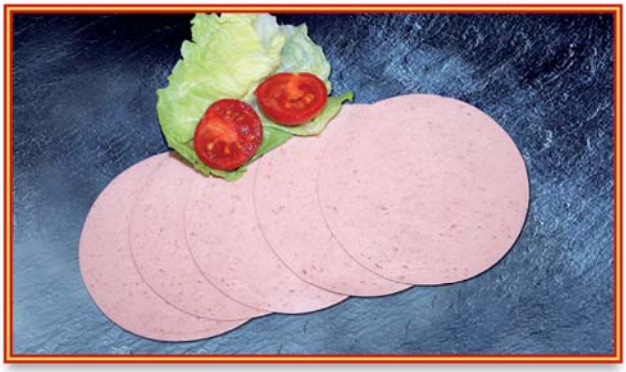
Der 4. Junior Kondi Cup 2010 – Ein kurzer Rückblick

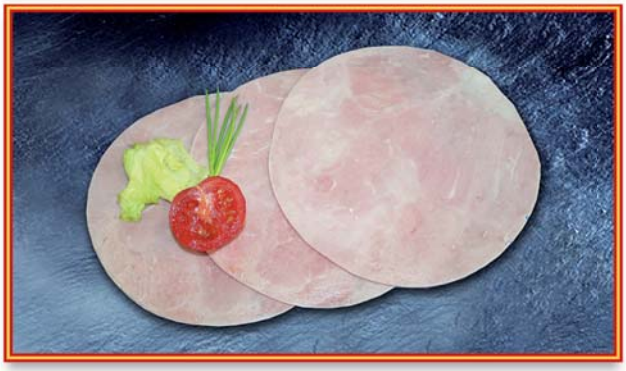
Großes Interesse wurde bei dem 4. Leistungswettbewerb für Auszubildende der Konditorenzunft sowie den angehenden Verkäuferinnen zu teil. Hefe van Haag und Hefe Bové Köln hatten in Zusammenarbeit mit der Firma Dreidoppel aus Langenfeld vom 2. bis 4. Oktober 2010 erneut eingeladen um dem handwerklichen Nachwuchs ein Forum zu bieten bei dem sie ihr Können unter Beweis stellen konnten.

Rund 30 Auszubildende folgten der Einladung zum Torten- und Schaufensterwettbewerb, der im Rahmen der alljährlich stattfindenden Grossen RHEIN-BACK Schau ausgerichtet wurde, nach Tönisvorst. Mit ein wenig Stolz betrachtet Marcus Mülders, Vertriebsleiter von Hefe van Haag und Mitinitiator des Junior Kondi Cup, die Veranstaltung. „In den letzten vier Jahren ist es uns gelungen weit über einhundert Nachwuchskräfte aus unserer Branche zu motivieren und ihr bisheriges Können unter Beweis zu stellen. Vielen half dies gleichzeitig auch Hemmungen abzubauen und selbstbewusster in ihre Gesellenprüfung zu gehen."

Die Klasse der Kreativen war beim Junior Kondi Cup im Jahr 2010 auf einem besonders hohen Niveau. Gleich mehrere vordere Plätze wurden auf Grund der starken Leistungsdichte doppelt vergeben.

Überzeugen Sie sich auf der diesjährigen RHEIN-BACK Schau beim 5. Junior Kondi Cup persönlich von der kreativen Schaffenskraft der zukünftigen Konditoren/-innen und Verkäufer/-innen.





Die
Wilke Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG
hat ihren Ursprung in einer Dorfmetzgerei.

Im Laufe der Jahre wuchs das Unternehmen durch Kontinuität, Leistungsbereitschaft und Qualität zu einem soliden und modernen Unternehmen der Fleischwarenindustrie heran.

Mit ca. 220 engagierten Mitarbeitern werden wöchentlich ca. 300 t bester Roh-, Brüh-, und Kochwurstartikel, sowie Roh- und Kochpökelwaren, als auch Konserven hergestellt und international vermarktet.

Die Firma Wilke setzt zusätzlich zur bewährten Tradition auch verstärkt auf neue und innovative Produkte, um so auch den verschiedensten und ständig wachsenden Kundenkreisen einen kompetenten, sowie zukunftsorientierten Ansprechpartner bieten zu können.

Gerade im Bereich der vorgeschnittenen Ware bieten wir Ihnen ein breit gefächertes Sortiment von ca. 80 verschiedenen Artikeln an, welches viele Auswahlmöglichkeiten bietet.

Unser gesamtes Sortiment ist gluten- und lactosefrei.

Ihr Wilke-Team

DE
EV 203
EG

Wilke
Waldecker Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co. KG
Korbacher Straße 5 · 34477 Twistetal-Berndorf
Fon + 49 (0) 56 31 / 9 73 - 0 · Fax + 49 (0) 56 31 / 9 73 - 1 77
E-Mail: info@wilke-wurst.de · www.wilke-wurst.de

Wilke-Wurst... weil's besser schmeckt!

„ Guten Morgen, wir rufen für Ihre Frischdienstbestellung an...“

So werden viele unserer Kunden seit etwa einem dreiviertel Jahr all morgendlich von unseren Telefonverkäuferinnen und Telefonverkäufern begrüßt.

Im Herbst 2010 beschlossen wir in Zusammenarbeit mit den betroffenen Kunden, den entsprechenden Frischdienstfahrern und unserer Warendisposition, einen aktiven Telefonverkauf für frische und tiefgekühlte Produkte einzuführen.

Hintergrund dieser Entscheidung ist, neben vielen neuen Gesetzesvorgaben, auch das Bestreben unseren Service zeitgerecht zu gestalten und umzusetzen.
Des Weiteren fühlen wir uns der Frische verpflichtet. Dieser Verpflichtung allerdings zu 100% nachkommen zu können, wurde zunehmend schwieriger.
Aufgrund der Kostenexplosion der letzten Jahre im Logistikbereich, wurden uns von Seiten unserer Lieferanten entweder höhere Abnahmemengen oder entsprechende Mindermengenzuschläge auferlegt. Das hat mittelfristig einen Preisanstieg oder ein Problem mit der Frische der Produkte (Stichwort: MHD) zur Folge.
Beides möchten wir verhindern!

Wöchentlich fahren wir 40 Tonnen Ware „zuviel“ über die Strassen Deutschlands.

Bisher fuhren unsere Frischdienstfahrzeuge voll beladen mit Ware los, die erst während der Tour, von Kunde zu Kunde, verkauft wurde. Das ist der Grund warum unsere Fahrer mehr Ware mitnahmen, als sie auch tatsächlich an den Mann bringen konnten. Wir haben errechnet, dass bei 16 bestehenden Frischdiensttouren täglich ca. 8 Tonnen Ware zurück gebracht wurde, die „nur spazieren“ gefahren wurde. Diese Ware wurde am nächsten Tag wieder verladen. Das ist nicht gut für die Ware und erfordert einen zusätzlichen Wareneinsatz von etwa 40 Tonnen (!), für die auch Lagerplätze zur Verfügung gestellt werden müssen...
...und das kann nicht im Sinne unserer Kunden sein!

Unsere geschulten Telefonverkäufer rufen bereits einen Großteil der Kunden, einen Tag vor der festgelegten Frischdienst-Anlieferung an, und fragen an Hand eines vorliegenden, kundenorientierten Ordersatz, ganz gezielt deren Produkte ab. Ferner unterrichten sie über Angebote und Sonderaktionen und können Auskunft über Preise und Lagerbestände geben.

So wird unser Service noch viel besser und auch unser Frischdienstverkäufer etwas entlastet.

www.hefe-van-haag.de

Alles frisch!

Hefe van Haag **Hefe Bové Köln**

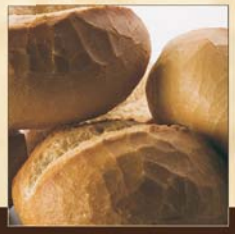
24. Große RHEIN-BACK Schau

24.09. - 27.09.2011

An allen Tagen von 11.00 - 18.00 Uhr geöffnet

Und das erwartet Sie bei uns:

- Rohstoffe aus dem In- und Ausland zu transparenten und fairen Preisen
- Der RHEIN-BACK „Frische Marktplatz“
  - Das komplette Frischdienstangebot
  - Snack-, Tiefkühl- und Convenience Produkte
  - Frische Salate, Obst und Gemüse
  - und noch vieles mehr
- Investitionsgüter und Kleingeräte
- Professionelle Ladeneinrichtungen
- Reinigungs- und Hygienekonzepte
- Unser aktuelles Handelswarensortiment
- Die Idee - Uriges Backen mit dem Holzbackofen
- Sonderverlosung an allen 4 Tagen
- Besichtigung unseres Logistikzentrums
- RHEIN-BACK: Unsere starke Eigenmarke
- Der 5. Junior Kondi Cup, ein Leistungswettbewerb für Auszubildende des Konditorenhandwerks & Fachverkäufer/-innen Auszubildende im Bereich Bäckerei oder Konditorei & Café



Hefe van Haag GmbH & Co. - Tempelsweg 44, 47918 Tönisvorst, Tel.: 02151 - 7949 -0. Fax.: 02151 - 7949 - 20