

# Die Lust an der Entwicklung

Man nennt ihn auch den „Teigflüsterer“, denn Ulrich Gerhardt verbringt einen großen Teil seiner Zeit damit, Teige, Verfahren und Prozesse in der Bäckerei zu optimieren. Seine zweite Leidenschaft gehört der Produktentwicklung. Für die Snack Academy auf der Anuga-FoodTec entwickelte er den «Grenzgänger», das Kleingebäck mit der sensationell kurzen Backzeit

Seine international arbeitende Ulrich Gerhardt Consulting GmbH ist eine Unternehmensberatung, die sich auf Fragen moderner Backwarenherstellung spezialisiert hat.

## Schwerpunkte seiner Arbeit:

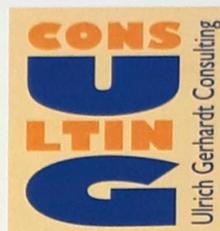
- ➔ Verfahrenstechnologie
- ➔ Prozessoptimierung
- ➔ Inbetriebnahme von Anlagen
- ➔ Projektmanagement
- ➔ Projektplanung
- ➔ Produktoptimierung
- ➔ Produktentwicklung
- ➔ Produktberatung



## Entwicklung Zusatzstofffreier Rezepturen

Zahlreiche von ihm entwickelte Produkte finden Sie auf allen Märkten dieser Welt. Er entwickelt und optimiert Brot und Brötchenprodukte ebenso wie Knabberartikel, Pizzen Donuts und Bagel und vieles mehr. Zahlreiche technische und technologische Pa-

## Ulrich Gerhardt Consulting GmbH



### Ulrich Gerhardt Consulting GmbH

– Bakery Management Consult –  
Höhenstraße 25  
D – 69518 Abtsteinach  
Fon: 0049 6207 605660  
Fax: 0049 6207 605662  
E-Mail: info@ug-consulting.de

tente konnte er im Laufe der Jahre anmelden, so etwa ein Verfahren, das den großen Teigabfall durch das Stanzen des Mittelochs vermeidet. Sein großer Vorteil ist die Beratung unabhängig von Lieferanten. Produkte und Abläufe auf vorhandenen Anlagen werden von ihm ebenso optimiert wie er seinen Kunden bei der Planung und Projektierung neuer Produktionslinien zur Seite steht.

Die Grenzgänger werden in **SONNETTA** halbflüssigen Frittierfett, einem reinen Sonnenblumenfett gebacken. Der Steigeschmelzpunkt von 20 – 26 °C sorgt dafür, dass auch nach dem Frostvorgang – anders als bei den meisten Frittierfetten – jedweder Eindruck von Fett auf der Oberfläche und im Geschmack vermieden wird.

**SONNETTA** ist absolut neutral im Geschmack, enthält keine kennzeichnungspflichtigen allergene Stoffe, ist kosher-zertifiziert und GMO-frei und konkurrenzlos stabil gegen Fettverderb.

Geliefert wird **SONNETTA** halbflüssig in 7,5 l Bag in the Box, 900 kg Container oder lose im Tankzug.