

++ JUNG ZEELANDIA UNTERSTÜTZT SOS-KINDERDORF

Seit 25 Jahre vertreibt die Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt/Main, das Produkt Jung SonnenKorn. Dieses Jubiläum ist für das Unternehmen ein Grund zum Feiern und zwar mit der Aktion „Gemeinsam für ein sonniges Kinderleben“. Unterstützt wird mit der Aktion der SOS-Kinderdorf e. V. in Deutschland. Durch die Teilnahme an der Aktion können Bäckereien zum einen den Abverkauf ihres SonnenKorn-Brottes steigern und sich zum anderen als verantwortungsbewusstes Unternehmen mit sozialem Engagement präsentieren. Teilnehmende Bäckereien erhalten ein Paket zur Verkaufsförderung. Mit jedem SonnenKorn-Brot, das die Kunden von Jung Zeelandia verkaufen, kommen den SOS-Kinderdorf-Einrichtungen in Deutschland 10 Cent zugute. Der Backzutatenhersteller aus Frankfurt entrichtet pro Gebinde einen entsprechenden Betrag an SOS-Kinderdorf und übernimmt die gesamte Abwicklung mit dem Sozialwerk. Jung SonnenKorn ist eine 50%ige Grundmischung für ein Weizenmischbrot mit Dinkelvollkorn-, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkernen sowie Leinsamen. +++

++ MCDONALD'S: KLASSISCHES FRÜHSTÜCK FÜR 1,99 EUR

Wie bereits im 21. Backspiegel Ende Mai 2012 berichtet (siehe <http://www.backwelt.de/newsview/items/mcdonalds-verkauft-bald-broetchen.html>), hat McDonald's Deutschland nun sein Frühstücksangebot erweitert. Seit dem 4. Juni 2012 können Kunden in den Restaurants Kaiser-, Korn- und Laugenbrötchen mit Beilagen wie Honig, Nutella oder Frischkäse erhalten. Neu ist auch, dass Gäste auch im McCafé aus Frühstücks-Variationen wählen können. Zu den neuen Produkten zählt das Klassische Frühstück mit zwei Brötchen und vier Beilagen nach Wahl (UVP 1,99 EUR). Der Einzelpreis für Brötchen liegt bei 0,50 EUR. Für Frühsparer gibt es Produkte schon ab 1 EUR, wie z. B. das Kaiserbrötchen Schinken-Käse. Das Brötchen ist belegt mit Schinken, Emmentaler, Eisbergsalat, Tomate und garniert mit einer Sandwichsauce. Auch neu im Angebot ist der McMorning Chicken und der McMorning Country (je 2,99 EUR UVP). Das neue Frühstück

steht den Gästen wie gewohnt bis 10:30 Uhr zur Verfügung, an Sonn- und Feiertagen sogar bis 11:30 Uhr. Die Frühstücksprodukte können nach Belieben mit verschiedenen Kaffeespezialitäten oder einem Orangensaftgetränk kombiniert werden. Auf Langschläfer warten im McCafé täglich bis 12 Uhr zwei Frühstücks-Kombinationen: das Klassische Frühstück sowie das Französische Frühstück, das aus einem Croissant mit zwei Beilagen nach Wahl besteht. Eilige Gäste können alle Frühstücksprodukte am McDrive mitnehmen. Mit der Erweiterung des Frühstücksportfolios will McDonald's das Frühstücksgeschäft weiter ausbauen. Wie das Unternehmen gegenüber der Redaktion erklärte, gibt es derzeit ein Mailing, in dessen Rahmen bestimmte Produkte im Aktionszeitraum günstiger zu haben sind, wie z. B. Französisches Frühstück (McCafé) mit Buttercroissant, zwei Beilagen und Classic Getränk tall für 2,49 EUR statt 2,99 EUR. McDonald's betreibt bundesweit 1.415 Restaurants und beschäftigt mit seinen 246 Franchise-Nehmern im Jahresdurchschnitt rund 64.000 Mitarbeiter. Mit im Mittel etwa 2,76 Mio. Gästen täglich ist McDonald's nach eigenen Angaben Gastronomie-Marktführer in Deutschland. +++

++ FH KIEL PRÄSENTIERT PERSONALGEWINNUNGS-KONZEPTE

Das Bäckerhandwerk in Schleswig-Holstein möchte sich fit für die Zukunft machen. Deshalb gingen der Landesinnungsverband des Bäckerhandwerks und die FH Kiel eine Kooperation ein. Im Rahmen von Projektarbeiten beschäftigten sich drei Gruppen von Masterstudierenden der Betriebswirtschaft und Wirtschaftsinformatik mit den Themen: Wie kann der Bedarf an Nachwuchs-, Fach- und Führungskräften für Bäckereibetriebe langfristig gedeckt werden und welche Notwendigkeiten, Möglichkeiten und Chancen bietet das E-Business für Bäckereibetriebe zur Gewinnung und Bindung von Kunden? Die Botschaft der Studenten: Um dem Nachwuchsproblem im Bäckerhandwerk langfristig entgegenzuwirken, sei eine engere Zusammenarbeit mit den Schulen unumgänglich. Es müsse versucht werden, regelmäßig Botschafter des Handwerks (z. B. Azubis oder Bäckermeister) in die Abschlussklassen zu schicken und aktiv Werbung auf Schulhöfen (z. B. Verteilen von Flyern durch Azubis) zu betreiben. Betriebe könnten außerdem Bewerbungs-Boxen in ihren Filialen aufstellen, in die interessierte Jugendliche unverbindlich ihre Kontaktdaten einwerfen könnten. So würde die Hürde einer offiziellen Bewerbung umgangen. Die Studierenden regten außerdem an, auf Plakaten oder in den Geschäften selbst QR-Codes anzubringen, die es Jugendlichen ermöglichen würden, mittels Smartphone schnell und unkompliziert Informationen zur Ausbildung im Bäckerhandwerk abzurufen. Um die Qualität der Ausbildung zu sichern, empfahlen die Studierenden die Einsetzung eines Kontrolleurs, der die Betriebe regelmäßig auf Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Ausbildungsregelungen überprüft. Betrieben, die noch nicht über eine eigene Website verfügen, rieten die Studierenden dringend zu Erstellung einer solchen. Außerdem könne zur Kundenbindung die Einrichtung eines eigenen Newsletters sinnvoll sein. www.bkv-nord.de. +++

ANZEIGE



**AktivePOS –
das vielseitige
Kassensystem**



- durch echte PC-Technik noch leistungsfähiger
- Ladenverkauf und Direktverzehr (2 MwSt.-Sätze) auf einem Bon
- Direktanbindung an unser Bäckerei-Software-Programm

informieren und noch weitere Vorteile nutzen!

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Seidenweg 52 · D-40593 Düsseldorf
Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · e-mail: FoxLogic@arcor.de



Personalien:

Zum 1. Oktober dieses Jahres übernimmt **Claudio Colzani** die Geschäftsführung der italienischen Barilla Gruppe S.p.A. aus Parma. Er folgt damit Massimo Patenza, der im November 2011 das Haus wegen Differenzen mit den Eigentümern über die Zukunft des Unternehmens verlassen hatte. Colzani ist ein altgedienter Unilever-Mann. Er begann seine Karriere als Trainee bei Unilever Italien, wurde dort Verkaufs- und Marketingchef der Personal-Care-Sparte, wechselte dann zu Unilever Bestfood nach Brasilien, später dann nach Frankreich. Dort stieg er zum CEO, später zum Chairman von Unilever France auf und arbeitete bei der französischen Unilever bis 2010 als Chief Customer Officer. +++

Gerhard Keller (Personaldirektor August Storck KG) ist nach 13-jähriger Tätigkeit altersbedingt aus dem Vorstand der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. (ZDS), Solingen, ausgeschieden. In seiner Laudatio für das ausscheidende Vorstandsmitglied würdigte der Vorsitzende des Trägervereins der ZDS, Andreas Coppenrath, insbesondere das ausgleichende und diplomatische Wirken von Keller, durch das zahlreiche nachhaltige Entscheidungen zugunsten der ZDS bewirkt wurden. Zuletzt hatte sich Keller in den zuständigen Gremien für die Weiterentwicklung des Berufsbildes Fachkraft für Süßwarentechnik zum Süßwarentechnologen eingesetzt. Zum Abschied wurde Gerhard Keller mit der goldenen Ehrennadel der ZDS ausgezeichnet. +++

Hubert Engelhart ist ab sofort als Gebietsverkaufsleiter Südwest für die Deutsche Hefewerke GmbH (DHW), Nürnberg, tätig. Er übernimmt die Position von Rainer Berz, der in den Ruhestand getreten ist. Engelhart ist gelernter Bäckermeister und war schon viele Jahre im Verkauf tätig. Weitere Infos unter www.hefewerke.de. +++

++ IHLE UND NGG STREITEN VOR GERICHT

Am 19. Juni 2012 trafen sich die Vertreter der Gewerkschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten (NGG), Schwaben, und der IVV Ihle GmbH & Co. KG, Friedberg, vor dem Arbeitsgericht. Die Gewerkschaft wirft der Geschäftsführung der Bäckerei vor, den Betriebsrat bespitzelt zu haben. Die Bäckerei wiederum wirft dem Betriebsrats-Vorsitzenden vor, sein Arbeitszeitkonto manipuliert zu haben. Der Rechtsanwalt der Bäckerei, Gerhard Rieger aus München, erklärte gegenüber der Redaktion, dass auf dem Betriebsratsrechner ein Programm installiert worden sei, welches helfen sollte, dem Betriebsrats-Vorsitzenden eine Straftat nachzuweisen. Die NGG spricht von einer illegalen Bespitzelung. Sollte es vor dem Arbeitsgericht nicht zu einer außergerichtlichen Einigung kommen, würde es im Herbst wahrscheinlich zu einer Hauptverhandlung kommen. Dann müsste das Gericht klären, ob das Vorgehen der Bäckerei rechters war. +++

++ UMSATZPLUS FÜR PURATOS

Die belgische Puratos-Gruppe hat 2011 ein Umsatzplus von 11 % auf nunmehr 1,212 Mio. EUR erreicht. Betont wird bei der Veröffentlichung durch das Unternehmen, dass zu diesem Plus nicht nur Preis-, sondern auch Mengensteigerungen beigetragen haben, ebenso wie Neuerwerbungen in Lettland und Brasilien. Das EBITDA wird mit 4 % bzw. 108,3 Mio. EUR angegeben. Damit ist die Gruppe gut gerüstet für das diesjährige Investitionsprogramm von 80 Mio. EUR. Ausgegeben wird das Geld für ein neues R&D-Center am Stammsitz in Groot Bijgaarden, eine komplett neue Produktion in Guangzhou, Produktionserweiterungen in Belgien und den USA sowie für den gruppenweiten Rollout eines SAP ERP/CRM-Systems. +++

++ KLEMME AUF WACHSTUMSKURS

Die Klemme AG, Eisleber, will weiter wachsen. Der TK-Backwarenhersteller will in diesem Jahr einen Umsatz von 200 Mio. EUR erreichen, erklärte Vorstand Stefan Küntzle der Mitteldeutschen Zeitung. 2011 hatte das Unternehmen ca. 189 Mio. EUR umgesetzt. Erst im Februar dieses Jahres war das Werk 6 in Eisleben in Betrieb gegangen. Wie es heißt, wird dort bereits in drei Schichten produziert. Das Unternehmen investierte rund 40 Mio. EUR in den Bau des neuen Werkes. Im Werk 6 stellen 60 Mitarbeiter Plunder, Croissants und mediterrane Weißbrotspezialitäten her. Zwei Fertigungslinien sind bislang noch nicht in Betrieb. Die Klemme AG beschäftigt nach eigenen Angaben 1.260 Mitarbeiter sowie 76 Auszubildende. +++

Traueranzeige

Wir mussten leider Abschied nehmen von unserem langjährigen Kollegen und ehemaligen Gesellschafter der Ritterhaus KG

Robert Allmüller

* 18.10.1931 † 11.4.2012

In Erinnerung wird uns sein Sachverstand, seine Gewissenhaftigkeit und Zuverlässigkeit bleiben, stets gepaart mit seinem Sinn für Humor.

Auch nach dem Ausscheiden aus dem aktiven Berufsleben zeigte er weiterhin stets Verbundenheit zu seinem früheren Unternehmen sowie seinen Kunden.

Unsere Gedanken sind bei den Angehörigen

**Kaak Nederland B.V., Terborg
Rittershaus GmbH, Hamburg/Deutschland**

Terborg, Niederlande, im Mai 2012

Burford®

JUBILÄUM

50

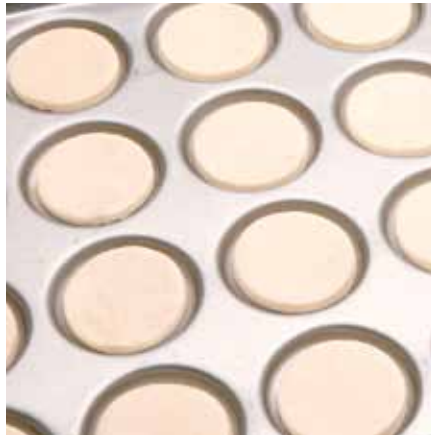
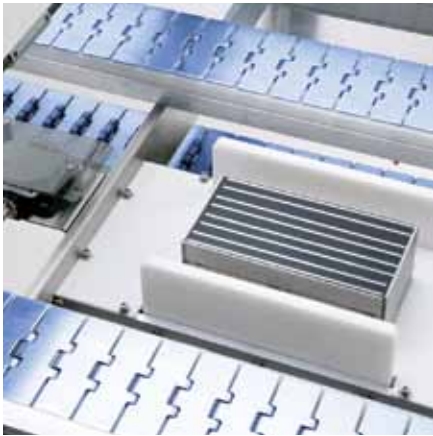
**JAHRE INNOVATIVE ENTWICKLUNG
UND BÄCKEREIMASCHINENBAU
DER SPITZENKLASSE**



Wir bauen Maschinen und Anlagen für alle Backwarenhersteller, vom kleinsten Handwerksbetrieb bis hin zu internationalen Ketten. Unser Erfolg ist der Erfolg unserer Kunden. Seit 50 Jahren unterstützen wir Bäckereien mit effizient arbeitenden, hoch entwickelten Ausrüstungen und einer Servicemanschaft, die Sie und Ihre Bäckerei mit allen Kräften unterstützt und fördert. Fordern Sie diese Unterstützung an. Rufen Sie Ihren Burford-Repräsentanten an oder melden Sie sich in unserem Hauptquartier unter **001-405-867-4467**.

www.burford.com

e-mail: sales@burford.com



**PRAKTISCHE LÖSUNGEN
DURCH INNOVATIVE TECHNOLOGIE!**

Burford®




Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.