

## Edeka Rhein-Ruhr auf Einkaufstour

Inzwischen kein Geheimnis mehr ist die Kooperation der Edeka mit der Bäckerei Büsch in Kamp-Lindfort. Auffällig ist jedoch seit einigen Monaten die offensive Marktbearbeitung im Raum Rhein-Ruhr nicht durch die Bäckerei Büsch, sondern durch Mitarbeiter der Edeka, die für Standortsuche und Standortsicherung zuständig sind. Offensichtlich ist man seitens der Edeka noch auf der Suche nach weiteren geeigneten Backbetrieben, schließlich soll so schnell wie möglich eine für den Neubau der Produktion und die Ausstattung mit rationeller Technik notwendige Losgröße erreicht werden. Wie man derartige Projekte in der Vergangenheit durchgezogen hat, so wird man diese wohl auch jetzt angehen. Die Bäckerei Wünsche in der Nähe von Ingolstadt ist dafür sicherlich ein Paradebeispiel. Zu den Zielen der Expansion des neuen Edeka-Bäckers sagt Friedhelm Böhme, Assistent der Geschäftsführung bei Büsch: „Wir streben in drei Jahren die Zahl von 250 Verkaufsstellen an.“ Dass diese Zahl realistisch ist, zeigten Blicken nach Süden wie nach Norden. Die Edeka Südwest

(z.B. Wünsche, KaWu) hat inzwischen fünf Backbetriebe mit 480 Mitarbeitern in den Produktionen, 450 Shops und 2.950 Verkaufsmitarbeitern.

Ähnlich sieht es bei der Edeka Minden aus. Hier finden sich unter der Führung des Labels Schäfers Brot und Kuchenspezialitäten über 800 Verkaufsstellen. Rechnet man alle Edeka-Backshops in der Republik zusammen, so hat der Einzelhändlerverbund bereits den einstigen Branchenprimus Kamps mit einem Abstand von über 100 Verkaufsstellen hinter sich gelassen.

Man braucht somit kein Prophet zu sein, um für den Bereich Rhein-Ruhr einen massiven Verdrängungswettbewerb auch durch den Aufkauf bestehender Betriebe zu prognostizieren. Da durch die Kooperation von Büsch mit der Edeka die Absatzwege quasi garantiert sind, kann der Umsatz relativ sicher vorhergesagt werden. Neben den klassischen Shop-in-Shop-Konzepten wird die Bäckerei weitere eigenständige Filialen betreiben und in Prebake-Stationen und Prebake-Konzepte investieren. Discount ist für die Edeka im Moment noch kein Thema.

Anzeige



Gerüchte, dass auch die Bäckerei Bolten aus Duisburg zu den potenziellen Übernahmekandidaten gehören soll, werden von der Geschäftsführung entschieden demontiert. ◀

## Bäckereien ohne Meister?

Wirtschaftsminister Wolfgang Clement (SPD) hat eine Offensive für den Mittelstand angekündigt. Teil der Initiative soll eine Umkoppelung der Handwerksordnung sein. Demnach sollen Gesellen ohne Meisterbrief Handwerksbetriebe aufmachen können. Nach Angaben der „Bild“-Zeitung will Clement, dass auch Gesellen ohne Meisterbrief Handwerksbetriebe gründen dürfen. Die Ausbildung von Lehrlingen solle aber weiter den Meistern vorbehalten bleiben. Handwerkspräsident Dieter Philipp in der Zeitung: „Wir werden gern an einer Modernisierung der Handwerksordnung mitarbeiten, aber am Meisterbrief wird nicht gerüttelt. Das würde zu geringerer Qualität, weniger Ausbildung und mehr Insolvenzen führen.“ ◀

## Bäckereien in der Schweiz

Eine Umfrage des schweizerischen Bäcker- und Konditormeister-Vereins (auf den Fragebogen der SBKV antworteten 710 Betriebe, das sind rund 35% aller Mitglieder) aus dem Mai vergangenen Jahres brachte interessante Zahlen ans Licht. Danach gibt es unter den Mitgliedern des Vereins – und das sind fast alle handwerklichen Schweizer Backbetriebe – nur 24% reine Bäckerei-Konditoreien ohne Zusatzbetriebe wie Café, Lebensmittelhandel, Restaurant o.ä. Zwei Drittel aller Betriebe liegen im ländlichen Gebiet, knapp 27% in den Städten und der Rest in Touristenorten. Ein Drittel der Betriebe hat eine, kaum jemand mehrere Filialen. 77% der Betriebe haben in der Dekade von 1991 bis 2000 Umsatzzuwächse – durchschnittlich 35% – erwirtschaftet und zwei Drittel auch ihren Gewinn um durchschnittlich 11,5% gesteigert. Die Auslastung der Betriebe liegt allerdings im Schnitt erst bei 71,1%. Die Zukunft ihrer Betriebe bezeichneten 61,8% als gut, 34,8% als ungewiss und 3,4% als schlecht. ◀

Anzeige

# Backen Sie größere Brötchen im Bio-Markt.

Besuchen Sie uns vom 13.2. - 16.2.03 auf der **BIOFACH** in Nürnberg  
Standnummer: 7-249

Nutzen Sie die Wachstumschancen des Marktes. Wir von der Meyermühle sind Ihr starker Partner. Mit 20 Jahren Bio-Erfahrung. Mit kundenspezifischen Bio-Mehlen in garantiert konstanter

Qualität. Mit höchster Bio-Sicherheit. Und mit frischen Ideen zu Herstellung und Vermarktung. Sprechen Sie mit unserem Vermarktungsexperten, Herrn M. Hiestand, Tel.: 0871/607-0, [www.biomehl.de](http://www.biomehl.de)

**Jetzt neu: Bio-Premium-Start. Das Einsteigerpaket für Bäckereien zu Sonderkonditionen.**



Bio-Mühle Nr.1



### Schulstad an Cerealia verkauft

Die schwedische Cerealia Bakeries hat sämtliche Aktivitäten der dänischen Schulstad-Gruppe übernommen. Gemeinsam wird daraus eine Bäckereigruppe mit 4.700 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von rund 6 Mrd. Schwedischen Kronen, rund 650 Mio. €, die nach eigenem Bekunden ihre Aktivitäten nicht auf die skandinavischen Märkte beschränken wird.

Cerealia Bakeries besitzt bislang Produktionsstätten in Schweden, Dänemark, Norwegen, Finnland, Polen und Deutschland (Hatting), während Schulstad Produktionen

in Dänemark, Schweden und Polen sowie eine Beteiligung in Norwegen betreibt.

In Deutschland sind sowohl Cerealia (mit Hatting) wie auch Schulstad (mit Schulstad Frost) auf dem TK-Markt vertreten und beliefern Instore-Bakeries. Schulstad (siehe auch *brot+backwaren* Ausgabe 9/2002) gehörte bislang der Finanzgruppe Schouw sowie einem dänischen Rentenfond. Cerealia Bakeries gehört zur Cerealia Food Group, die wiederum zu Lantmännen, die wiederum gehört 34.000 schwedischen Bauern. ☛

### Tarifabschluss in der österreichischen Backindustrie

Die Tarifrunde für die österreichische Backindustrie ist nach relativ ruhigen Verhandlungen zum Abschluss gekommen. Für die Angestellten der Branche gibt es 2003 einen Zuschlag von 1,8%, Laufzeit 12 Monate. Für die gewerblichen Mitarbeiter vereinbarten die Tarifpartner eine zweimalige Zulage von 175 € quer über alle Tarifgruppen. Das entspricht einer minimalen Erhöhung aufs Jahr gerechnet von 1,5%, für die untersten Gehaltsgruppen ergibt sich ein Plus von 2,12%. Über eine Erhöhung wird auch für diese Mitarbeiter erst nach 12 Monaten wieder verhandelt. ☛

### Nordzucker kauft in Ungarn zu

Der deutsche Zuckerhersteller Nordzucker hat vom französischen Konkurrenten Beghin Say die Mehrheitsbeteiligungen an drei ungarischen Zuckerfabriken übernommen. Die Raffinerien in Halvan, Szolnok und Szerenos produzieren rund 130.000 t Zucker jährlich, etwa ein Drittel der gesamten ungarischen Produktion. Nordzucker ist ebenfalls in Tschechien und der Slowakei engagiert. ☛

### Allergie durch Enzyme

Enzyme aus Schimmelpilzen sorgen nicht nur dafür, dass Teige geschmeidiger und Backwaren lockerer werden. Sie gehören neben Weizen- und Roggenmehlen auch zu den bedeutendsten Allergenen in der Backstube. Rund jeder vierte Bäcker reagiert auf verschiedene Enzyme allergisch. Die Symptome reichen von Fließschnupfen, Augenreizungen und Hautreaktionen bis hin zu Asthma. Das geht aus einer Untersuchung des Berufsgenossenschaftlichen Forschungsinstituts für Arbeitsmedizin (BGFA) der Ruhr-Universität Bochum hervor.

Laut Untersuchung sind vor allem die aus dem Pilz *Aspergillus* gewonnenen Enzyme gefährlich. Bei 18 bis 25% der untersuchten Bäcker ließen sich im Blut spezifische IgE-Antikörper gegen *Aspergillus*-Enzyme nachweisen. IgE-Antikörper gegen Enzyme aus den Pilzen *Trichoderma* oder *Thermomyces* traten dagegen nur vereinzelt auf. Die meisten im Einsatz befindlichen Enzyme, so die Bochumer, werden mit Hilfe von Mikroorganismen gewonnen. Es handelt sich dabei hauptsächlich um Pilzkulturen aus *Aspergillus* und *Trichoderma*.

Die Ergebnisse der BGFA-Studie sind der erste Teil eines multizentrischen, europaweiten Projekts, das mit EU-Mitteln für drei Jahre gefördert wird. Ziel ist es, die Allergen-Belastungen der Luft an unterschiedlichen Arbeitsplätzen mengenmäßig zu erfassen. Die Ergebnisse können genutzt werden, um sinnvolle Schutzmaßnahmen für Beschäftigte in Bereichen mit Allergenexposition zu etablieren. Infos unter: [www.bgfa.ruhr-uni-bochum.de](http://www.bgfa.ruhr-uni-bochum.de) ☛

### Brödis: Insolvenzgerüchte ein Fall für den Staatsanwalt

Die immer wieder auftauchenden Insolvenzgerüchte um den Backwarendiscounter Brödis mit seiner Zentrale in Dortmund beschäftigten den Staatsanwalt. Wie Firmengründer Ludwig Feuerpeil gegenüber der Backwelt mitteilte, schreibe Brödis „tiefschwarze Zahlen“. Diese Aussage belegt der Betreiber von 11 eigenen Discountverkaufsstellen im Ruhrgebiet mit seiner vorläufigen Bilanz per 31.10.2002, derzufolge er ohne Fremdkapital auskommt. Die Expansion, deren Kosten Feuerpeil mit rund 150.000 € pro Verkaufsstelle angibt, sei einzig und allein aus eigenen Mitteln erfolgt. Betrachtet man das „Feuerpeilsche-Modell“ der Expansion mit eigenen Filialen ein wenig genauer, so kommt schnell die Verbindung zum Teiglingsproduzenten Gourmet Back ans Licht, der praktischerweise denselben Eigentümer hat. Eine eigene Teiglingsproduktion für die Leading Products im Rücken, das ist ein echter Wettbewerbsvorteil, den Brödis mit seinem als Kampfpfeil verschrienen Brötchenpreis von 9 Cent durchaus rechenbar macht. Die ursprüngliche Idee, die weitere Expansion über Franchising zu realisieren, hat Brödis wieder verworfen. Feuerpeil: „Franchising ist für unsere Vorstellungen von Qualität und Controlling nicht der Königsweg.“ ☛

### Mangelhafte Hygiene bei den Bäckern

Unschöne Worte über die Bäckerbranche fand jüngst Werner Altkofer, Fachmann von der obersten Lebensmittelüberwachungsbehörde im Stuttgarter Agrarministerium. Die Lebensmittelüberprüfer in Baden-Württemberg stellen demnach in Bäckereien häufiger als in anderen Betrieben unhygienische Zustände fest. Die Beanstandungsquote sei in den Backstuben seit Jahren überdurchschnittlich hoch, so Altkofer gegenüber der Ludwigsburger Kreiszeitung. Es gebe, so Altkofer wörtlich, Bäcker, die überhaupt kein Verständnis für die Hygiene hätten. Bei Bäckern sei solch ein Verhalten viel unverständlicher als etwa bei Gastwirten. Denn ein Bäckermeister werde von der Handwerkskammer intensiv geschult. Viele Gastwirte dagegen würden nur einen Nachmittag lang über Hygienevorschriften aufgeklärt. Altkofer erwähnte allerdings auch die Probleme der Bäcker: Hitze und viel Feuchtigkeit in den Backstuben sowie der hohe Konkurrenz- und Arbeitsdruck. ☛

### Die Schotten kommen

Das schottische Filialunternehmen „Greggs“ will sich auf den Kontinent wagen. Wie einer Verlautbarung des Hauses zu entnehmen ist, wird die erste Greggs-Filiale in Kürze in Frankreich eröffnet. Auf der britischen Insel betreibt Greggs derzeit rund 1.100 Filialen, in denen es neben Brot und Brötchen eine starke Savouries-Abteilung gibt. Savouries sind herzhaftes Pasteten und Kuchen und, so die Greggs-Manager selbstbewusst, schmecken nicht nur den Schotten, sondern ganz sicher auch den Kontinentaleuropäern. 50 Shops sind vorerst auf dieser Seite des Kanals geplant und Teil eines 38 Mio. Pfund schweren Investitionsplans, den das in Großbritannien sehr erfolgreiche Unternehmen für die Expansion aufgestellt hat. ☛

### Betriebliche Altersvorsorge

Während einer außerordentlichen Vorstandssitzung des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Bad Honnef, sind Neuregelungen der betrieblichen Altersvorsorge und des Förderungswerks beschlossen worden. Die Merkblätter für die Betriebe in Ost- und Westdeutschland können Sie unter [www.baeckerhandwerk.de/presse/index.htm](http://www.baeckerhandwerk.de/presse/index.htm) einsehen. ◀

### Mammut ausgezeichnet

Seit 1992 zeichnet die Luxemburger Industriellenvereinigung „FEDIL“ alle 2 Jahre besonders innovative und originelle Industrieprojekte mit dem „Innovationspreis“ aus. Anfang Dezember 2002 wurde der Hein Backofenbau GmbH, Strassen, Luxemburg, dieser Preis für den Vierer-Stikkenofen MAMMUT vom Luxemburger Wirtschaftsminister Henri Grethen verliehen. Mit diesem Ofen können z.B. bis 2.560 Brötchen pro Schuss abgebacken werden (siehe b+b 12/02, Mehr als Zahlenspiele). ◀

### Ein Mittel gegen Acrylamid?

Finnische Forscher vom Department of Food Technology in Helsinki haben möglicherweise einen Weg gefunden, den Acrylamid-Level in Lebensmitteln zu senken. Die Forscher unter der Leitung von Professorin Lea Hyvönen gaben beim Frittieren von Kartoffeln ein spezielles Flavonoid zu und stellten fest, dass der anschließend gemessene Acrylamidwert um die Hälfte niedriger lag als ohne diesen Zusatz. Flavonoid wird in der Lebensmittelherstellung als Salz- und Gewürzsubstitut genutzt.

Das Flavonoid „Flavomare tm“ bzw. das Patent darauf gehört den SLK Companies in Helsinki und enthält vor allem Catechin, das üblicherweise in grünem Tee vorkommt, und Quercetin, ein Flavonoid, das vor allem in Äpfeln, Zwiebeln und schwarzem Tee vorkommt. ◀

### Coppenrath & Wiese entlastet

Wie das Landwirtschaftsministerium in Hannover mitteilte, wurden nach den vorläufigen Untersuchungsergebnissen in den Kuchenresten „Feine Conditor Auswahl“ von Coppenrath & Wiese keine Bakterien nachgewiesen. Das elfjährige Mädchen aus Hessen ist an Erbrochenem erstickt. Die Erkrankung der übrigen Familienmitglieder sowie der Familie in Niedersachsen ist ebenfalls nicht

auf den Verzehr der Coppenrath-&Wiese-Produkte zurückzuführen. Die Warnhinweise sind nicht mehr aufrecht zu erhalten. Die Behörden hatten Verbrauchern vorsorglich empfohlen, vorübergehend auf den Verzehr bestimmter Tiefkühltorten zu verzichten. Inzwischen haben die zuständigen Verbraucherschutzministerien entsprechende Erklärungen an das Unternehmen und die Presse weitergegeben. Nachzulesen unter [www.coppenrath-wiese.de](http://www.coppenrath-wiese.de) ▶

### Quality Bakers heißt nun Kamps

Mit Jahresbeginn hat die niederländische Kamps-Tochter Quality Bakers den Namen gewechselt. Künftig wird das Unternehmen, das als das größte Einzelunternehmen auf dem holländischen Backmarkt gilt, unter „Kamps-quality bakers“ firmieren. Zum Unternehmen gehören zehn Produktionsstätten in den Niederlanden, in denen das gesamte Sortiment hergestellt wird, >>

Anzeige

## So entlocken Sie Ihren Kunden mit Sicherheit ein zufriedenes Lächeln ...



[www.treif.com](http://www.treif.com)

**Dachs-SB**

Mit der „Dachs SB“ schneidet der Kunde in Ihrem SB-Shop selbst ofenfrische Brote ohne Probleme und ohne jegliche Hilfe selbst auf – ganz egal für welche Brotsorte er sich entschieden hat. Einfach den Sicherheitsdeckel schließen und schon kann das Schneiden beginnen – Scheibe für Scheibe in perfekter Qualität. Auch das Eintüten der Scheiben ist mit der „Dachs-SB“ kinderleicht.

Besuchen Sie uns!

InterKondiCa & Gast in Wiesbaden,  
1. bis 4. Februar, Halle 5, Stand 102

Internorga in Hamburg,  
21. bis 26. März, Halle 5, Stand 34



Treif Maschinenbau GmbH  
Lebensmitteltechnik  
D-57641 Oberlärh  
Telefon: (0 26 85) 944-0  
Telefax: (0 26 85) 10 25  
E-Mail: [info@treif.com](mailto:info@treif.com)

# Der Begriff Malzbackmittel: Ein Beitrag zur babylonischen Sprachverwirrung!

Ein veralteter Lehrsatz ist fest in den Köpfen verankert: Hände weg von Malzbackmitteln bei enzymstarken Mehlen! Nachdem die Getreideernte 2002 vielerorts Weizenmehle mit erhöhten Enzymaktivitäten gebracht hat, gibt es reichlich wohlmeinende Ratschläge, wie mit diesen Mehlen umzugehen sei. Backmittel können enzymaktive und/oder enzyminaktive Malzprodukte enthalten. Durch die unterschiedlichen Herstellungstechnologien sind vielfältige Malzprodukte auf dem Markt, die sich in Farbe, Geschmack und Enzymaktivitäten unterscheiden. Malz ist also nicht gleich Malz.

## Enzymaktive Malze:

Bei der Malzherstellung werden während der Getreidekeimung verschiedenste Enzyme gebildet. Das backtechnisch wichtigste Enzym ist die Alpha-Amylase („diastatische Aktivität“). Durch das Zusammenspiel der Malz-Alpha-Amylase mit den im Weizenmehl enthaltenen Enzymen wird die Mehlstärke während der gesamten Teig- und Fermentationsphase sowie zu Beginn des Backprozesses in mehreren Schritten zu Zuckerstoffen abgebaut. Die gebildeten Zucker Maltose/Malzzucker und Glukose sind Nährstoffe für die Hefe, sie fördern deren Triebleistung und tragen damit zur Volumenvergrößerung der Gebäcke bei. Darüber hinaus verstärken sie aber auch die Bräunungsreaktionen während des Backprozesses und führen so zu einem verbesserten Krustenaroma und zur Ausbildung einer braunen, röschen und glänzenden Gebäckoberfläche. Sofern Backmittel enzymaktive Malze enthalten, stimmt die Empfehlung, bei Mehlen mit erhöhter Enzym- und damit Amylase-Aktivität auf ihren Einsatz zu verzichten oder ihre Dosierung

zurückzunehmen. Es wird in diesem Zusammenhang allerdings immer wieder übersehen, dass infolge wissenschaftlicher und technologischer Fortschritte der Einsatz enzymaktiver Malzprodukte in Backmitteln zugunsten von mikrobiellen Alpha-Amylasen rückläufig ist, da diese von gleichmäßigerer Qualität sind und auch backtechnische Vorteile aufweisen. So werden sie z.B. im Vergleich zu Malz-Amylasen während des Backprozesses bei niedrigeren Temperaturen inaktiviert. Damit führen sie selbst bei höheren Dosierungen weder zu einem großen Stärkeabbau noch zu einer damit einhergehenden Krumenschwächung. Im Gegensatz zu enzymaktiven Malzmehlen können sie deshalb auch problemlos bei enzymstarken Mehlen eingesetzt werden.

## Enzyminaktive Malze:

Wegen der beschriebenen nachteiligen Effekte enzymaktiver Malzerzeugnisse werden heute in Backmitteln für Weizenkleingebäcke und Weizenbrote überwiegend enzyminaktive Malze in Kombination mit den backtechnisch vorteilhaften mikrobiellen Amylasen verwendet. Bei der Herstellung enzyminaktiver Malze wird die Malz-Amylase durch eine ausreichende thermische Behandlung vollständig inaktiviert. Häufig handelt es sich dabei um Malzextrakte mit besonders intensivem Malzaroma und einem typischen braunen Farbton. Malzextrakte sind wässrige Auszüge aus Getreidemalzen, die durch Eindampfen konzentriert werden und danach durch Trocknen auch in einen pulverförmigen Zustand überführt werden können. Da sie keine Amylase-Aktivitäten aufweisen, können sie auch höher dosiert werden, um den vom Verbraucher geschätzten süßlich malzigen Geschmack bei den Backwaren hervorzurufen.

Diese enzyminaktiven Malze werden also überwiegend aufgrund ihrer sensorischen Eigenschaften verwendet. Durch ihren hohen Gehalt an Zuckerstoffen, vor allem Maltose/Malzzucker, erhöhen sie darüber hinaus auch die Triebleistung der Hefe und verstärken die Rösche und Bräunung der Kruste.

Die heutige Generation von Malzbackmitteln auf der Basis enzyminaktiver Malzextrakte kann daher auch problemlos bei abweichenden Erntequalitäten verwendet werden.

## Zusammenfassung:

Die immer wieder laut werden den Empfehlungen, bei enzymstarken Mehlen keine Malzbackmittel einzusetzen, sind längst überholt. Das wesentliche Kriterium ist dabei die Enzymaktivität der verwendeten Malzprodukte, und da gibt es heute ein großes Spektrum sowohl enzyminaktiver als auch enzymaktiver Malze. Es wäre wünschenswert, wenn sich dieser Unterschied auch zukünftig im Sprachgebrauch widerspiegeln würde: Der Einsatz von Malzbackmitteln mit enzymaktiven Malzen ist völlig anders zu bewerten als Malzbackmittel mit enzyminaktiven Malzen!

*Wie war das genau mit  
den Enzymen, der  
Ascorbinsäure oder den  
Fetten?*

*Alles mal gewusst, aber ...*

*Die Mitarbeiter des  
Backmittelinstituts in*

*Bonn kennen sich damit  
bestens aus und frischen  
Vergessenes jetzt Monat*

*für Monat wieder auf.*



Backmittelinstitut e.V.  
Markt 9 · 53111 Bonn  
T (0228) 96 97 70  
F (0228) 96 97 777



Prof. Dr. Bärbel Kniel,  
Vorstand der  
biotask AG, Esslingen

ein TK-Hersteller in den Niederlanden sowie eine Bäckerei in Frankreich, die Hamburgerbuns herstellt. QB, wie Quality Bakers traditionell in den Niederlanden abgekürzt wurde, wurde im Mai 2000 von Kamps übernommen, wenig später drei weitere kleinere Bäckereien. Die Namensänderung soll die gelungene Integration in den Konzern markieren. ◀

### Schweden beteiligt sich bei VK Mühlen

Vorbehaltlich der Zustimmung durch die Hauptversammlung wird die VK Mühlen AG, Hamburg, ihr Grundkapital von derzeit rund 39,6 Mio. € auf 44,5 Mio. € erhöhen, heißt es in einer Pressemitteilung. Die neuen Aktien entsprechen 11% des aufgestockten Grundkapitals und sollen von der schwedischen Cerealia AB im Rahmen einer Beteiligung an VK Mühlen unter Ausschluss des Bezugsrechts der Altaktionäre übernommen werden. Als Ausgabepreis wurden 83,50 € je Aktie vereinbart. Die erforderlichen Beschlüsse sollen auf einer außerordentlichen Hauptversammlung Anfang dieses Jahres gefasst werden. Mit der geplanten Kapitalerhöhung fließen den VK Mühlen Mittel in Höhe von ca. 15,9 Mio. € zu. Das Geld soll für den weiteren Ausbau des Markteintritts in Osteuropa eingesetzt werden. Die VK Mühlen erzielten im Jahr 2001 einen Umsatz von ca. 430 Mio. € und beschäftigten rund 950 Mitarbeiter. Zum Konzern gehören Marken wie Diamant, Gloria und Aurora. Cerealia mit einem Umsatz von rund 670 Mio. € (2001), ist eines der größten Lebensmittelunternehmen in Skandinavien. Eigentümer sind rund 60.000

schwedische Bauern, die in der schwedischen Genossenschaft für landwirtschaftliche Versorgung und (Feld-) Fruchtevertrieb zusammengeschlossen sind. Das Unternehmen vertreibt Produkte auf Getreidebasis, wie zum Beispiel Brot, Müsli und Nudeln, in Nordeuropa. ▶

### Sara Lee Bakery kürzt Mitarbeiterzahl

Der amerikanische Bäckereikoncern Sara Lee, in Europa u.a. in Spanien mit der Firma Bimbo vertreten, kürzt in den USA erstmals seine Mitarbeiterzahl. Zwar sind es derzeit gerade mal 190 Leute von rund 22.000 Mitarbeitern, die den blauen Brief bekommen haben, aber eines ist daran bemerkenswert: Alle Jobs sind in den Verwaltungsetagen des Unternehmens beheimatet, die meisten, nämlich 108, sogar im Hauptquartier der Gruppe in St. Louis. ▶

### Coppenrath & Wiese stark im Exportgeschäft

Rund 230 Mio. € Umsatz addiert die Osnabrücker Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH im laufenden Jahr. Das entspricht einer Wachstumsrate von gut 4%. Einziger Wermutstropfen: Das Geschäft im Inland war verhalten. Hier entwickelte sich das Unternehmen mit plus 1 bis 2% marktkonform.

Nicht unbedeutend für den Umsatz sind dabei die Hard-Discounters. C&W liefert die meisten Handelsmarken im TK-Backwaren-Sortiment. Die Zahlen sprechen für sich: Über 50% bei TK-Backwaren insgesamt, drei Viertel aller verkauften TK-Torten, 60% aller Gebäckstücke aus der Tiefkühl-

truhe, die Hälfte der Brötchen- und Baguette-Umsätze, fast 44% aller Strudel und gut 37% bei TK-Backkuchen machen das Unternehmen nach eigenen Angaben zum Platzhirsch. Mit der geänderten Dachmarkenstrategie will es sich künftig stärker auf die Einzelsegmente konzentrieren, so bei „Café Vivendi“, eine der Neueinführungen.

Positiv entwickelten sich die Exportmärkte der Osnabrücker. Der Export-Umsatzanteil erreicht 15%. Über eigene Tochterunternehmen verfügen die Osnabrücker in den Benelux-Ländern, Großbritannien und Polen. ▶

### Debus meldet Insolvenz an

Vor zwei Jahren kaufte die Bäckerei Debus, Netphen, das Verkaufsstellennetz der Siegener Bäckerei Harr und hat sich anscheinend dabei übernommen. Ein Jahr lang versuchte die neue Geschäftsleitung, einen Weg aus der Krise zu finden, doch ohne Erfolg. Nun wurde das Insolvenzverfahren beantragt. In den letzten Jahren ist der Familienbetrieb Debus rasant gewachsen. 1998 zog die Bäckerei mit 35 Mitarbeitern von Niederdielfen in einen Neubau in Netphen. Das Unternehmen wuchs in den folgenden Jahren immer weiter und die Anzahl der Filialen stieg von 13 auf 65. Die Zahl der Mitarbeiter des Familienbetriebs unter der Führung von Werner Debus wurde auf mehr als 300 aufgestockt. Nach der Übernahme der Harr-Verkaufsstellen kam Debus in Schwierigkeiten. Daher übernahmen Klaus Heilmann, Hubertus Kroh, Torsten Debus und Reiner Hoffmann vor einem Jahr das Ruder als geschäftsführende Gesellschafter. Das

Jahr 2002 mit Kaufzurückhaltung, Konjunkturfalke und Co. brachte wenig Gutes für den Betrieb. Die erhofften Ziele des Schrumpfungsprozesses erreichte die Bäckerei nicht. Mit der rechtzeitigen Einleitung des Insolvenzverfahrens wollen die Geschäftsführer den Fortbestand des Unternehmens sichern. Erste Abstimmungsgespräche mit dem Insolvenzverwalter, dem Kölner Rechtsanwalt Ulrich Kühn, fanden bereits statt. Die Bäckerei beschäftigt derzeit 270 Mitarbeiter und verfügt über 48 Filialen. ▶

### Gramss' Generationswechsel

Reinhold Gramss (68), Geschäftsführer und Gesellschafter der Gramss-Gruppe, hat sich nach 40 Jahren aus dem operativen Geschäft des siebtgrößten deutschen Bäckerei-Filialisten und Teiglingsherstellers zurückgezogen.

Seit 01. Januar 2003 führen Lothar Landau als Vorsitzender der Geschäftsleitung sowie Dr. Rupert Gramss und Gerhard Gramss als weitere Geschäftsführer die Gesellschaften. Lothar Landau kam als externer Manager neu zur Gruppe. Er sammelte unter anderem Erfahrung als Nachrichtenredakteur, Geschäftsführer von Kulturinstituten, Vizedirektor einer Treuhandgesellschaft, Leiter der Konzernkommunikation der Bally International AG und der Bata European Group und als Vorstandsvorsitzender der Landau Media AG in Berlin und gilt als Kommunikationsexperte. Reinhold Gramss wechselte zum 01. Januar 2003 als Vorsitzender in den Beirat der Gramss-Gruppe.

Die Gramss GmbH erlebte in den zurückliegenden Jahren ein rasches Wachstum. Mit fünf Produktions-

Anzeige

**Mehlsiloanlagen  
Sauerteigmaschinen  
Zutatenaufbereitung**

**hb-technik** 

A-4690 Schwanenstadt, Atzbacher Str. 33  
Tel.: 0043-7673-2261 Fax: -2465

[www.hb-technik.at](http://www.hb-technik.at)

stätten und rund 270 Filialen zählt sie zu den führenden deutschen Bäckereien und beschäftigt mehr als 1.900 Mitarbeiter.

Gramss ist in den Geschäftsfeldern „Frische Backwaren-Filialen“, „bake off Bäckereien“ und TK-Backwaren-Produktion tätig. Zur weiteren Stärkung der Marktposition setzt die neue Geschäftsführung auf einen Ausbau der Vertriebswege und die Neugliederung von Prozessen. Eine strategische Neuausrichtung für einzelne Geschäftsbereiche wird zügig vorbereitet, heißt es in einer Pressemitteilung. ☛

#### AT will Thörmer-Kunden übernehmen

Mit einem Kundenrundsreiben informierte die AT Produktentwicklung GmbH vergangene Woche darüber, dass man auf die Tatsache, dass Konkurrent Thörmer Bäckertechnik in Düsseldorf zur Zeit im Insolvenzverfahren stecke, reagieren wolle. Mit dem ehemaligen Thörmer-Mitarbeiter Thomas Vossen hat AT-Hefe in Hilden bei Düsseldorf einen Servicestützpunkt eröffnet, der sich speziell auch um die Thörmer-Kunden kümmern soll. ☛

#### Sasib verkauft Rijkaart

Der CIR/de Benedetti-Konzern hat die Aktien der Sasib Holland N.V. (früher Rijkaart) an die italienische Tochter der niederländischen Rijksa-Gruppe verkauft. Die Rijksa-Gruppe wurde 2001 von ehemaligen

Angestellten der Sasib Holland gegründet und besteht aus Firmen in Leerdam, Mailand und Parma. Mitsamt Patenten, Konstruktionszeichnungen etc. wurde auch der Markenname Rijkaart gekauft, der künftig wieder verwendet wird. Eine eigene Fertigung wird es nicht geben. Wie auch zu Sasib-Zeiten werden die Teile von Subunternehmen hergestellt. In Leerdam finden künftig Entwicklung, Montage und Assembling der Anlagen statt, in Mailand und Parma Transport und Logistik. Geschäftsführer der neuen Rijkaart-Division ist J.C. Melis mit Sitz in Parma. ☛

#### Siegeszug in Frankreich

Die Brezel gilt als mindestens so bayrisch wie die Maß Bier und die Weißwurst, doch auch die Schwaben nehmen das Urheberrecht auf die Laugenbrezel für sich in Anspruch. Bisher bilden die Vogesen die Brezel-Grenze, doch das soll sich ändern, wenn es nach dem Willen von Emmanuel Goetz geht. Der 31-jährige Inhaber der Großbäckerei Bretzel Bugard im elsässischen Hoerd, nördlich von Straßburg, will die Teigschleife, die sich im Elsass mit tz schreibt, seinen Landsleuten schmackhaft machen. Für den geplanten Siegeszug investierte der Unternehmer rund 4,3 Mio. € in einen Neubau. Die Brezel-Rohlinge liefert das Unternehmen tiefgefroren an Imbissbuden und Supermärkte. Goetz ist zuversichtlich, dass die Brezel seinem Unternehmen mit derzeit 110

Mitarbeitern zu Wachstum verhelphen wird. Nur 10% des Gesamtumsatzes, im laufenden Jahr ca. 6,1 Mio. €, erzielt die Bäckerei außerhalb des Elsass. Dank der Brezel-Offensive soll dieser Anteil auf 40% steigen. ☛

#### Brotfabrik Hiesgen mit Discountschiene

Seit einem Jahr setzt die Brotfabrik Hiesgen aus Herne, bislang Supermarktlieferant, auf die Eigenvermarktung von Backwaren. Zehn SB-Filialen betreibt das Unternehmen inzwischen im Ruhrgebiet unter dem Namen Brotzeit GmbH. Mit einem Brötchenpreis von 13 Cent kann man die Aktivitäten von Geschäftsführer Michael Hiesgen damit durchaus der Discountschiene zurechnen. 70% des Angebots sind nach dessen Angaben frisch und eigens für diese Schiene hergestellt, der Rest wie Croissants und Feinbackwaren wird tiefgefroren zugeliefert. ☛

#### Neustart bei Riehle

Die Riehle Maschinenbau GmbH aus Ellwangen meldet einen „Neustart“ der Geschäftstätigkeit. Das Sortiment umfasst Fettbackgeräte, Belagungsanlagen und Blechwaschmaschinen. Der Bereich Silotechnik wurde eingestellt. Deutlich reduziert haben die Ellwanger den Anteil an Fertigungsarbeiten in eigener Regie. Die komplette Metallgrundverarbeitung wie Stanzen, Schweißen,

Lasern und Katen ist auf Zulieferbetriebe ausgelagert. Stammkunden können sich auch künftig direkt in Ellwangen mit Michael Riehle (Leiter Konstruktion/Entwicklung), Klaus Dieter Riehle (Einkauf/Arbeitsvorbereitung) und Alexander Wagner (Service) in Verbindung setzen. Ansonsten wird der Vertrieb über Handelsvertretungen gesteuert. ☛

#### Bosselmann geht unter die Discounter

Die Landbäckerei Gerhard Bosselmann GmbH, Langenhagen, will Hannovers Brot-Branche aufmischen. Geschäftsführer Dr. Gerhard Bosselmann eröffnete kürzlich „Backtory“, den ersten Back-Discounter in der niedersächsischen Landeshauptstadt. Der Marktkieker-Preisträger 2001 mit 17 Filialen in und um Hannover kauft die TK-Ware für den Discounter bei Herstellern in Sachsen-Anhalt, Ungarn und Frankreich und will täglich bis zu 4.000 Kunden in seinen Laden locken. Der 46-jährige Bosselmann, der lange Zeit Manager bei Fielmann und Geschäftsführer der Bäckerei Siebrecht in Brakel und Erfurt war, investierte rund 150.000 € in sein Konzept. Der Obermeister der Bäckerinnung, Klaus Borchers, gibt sich gelassen. Sicher finde der Discounter seinen Markt, aber einen Erdbeben werde es in der Branche nicht geben, so Borchers gegenüber der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung. ☛

Anzeige

WSV ? SSV?...  
Schnäppchen  
gibt's bei uns  
das ganze Jahr!





Einfach anrufen,  
wir informieren  
Sie gerne!

Wir bieten  
Bäckertechnik  
in Spitzenqualität  
zu kleinen  
Preisen!

Rudolf-Diesel-Straße 3, 28857 Syke  
Tel.: 04242-5557-0, Fax: 5557-22  
[www.johannes-scheurer.de](http://www.johannes-scheurer.de)