



9

Klar über Vorjahresniveau

Der Preis für den Rohstoff Ei unterlag in den letzten Jahren starken Schwankungen. Gründe dafür sind rechtliche Änderungen bei der Käfighaltung und wiederholt auftretende Tierseuchen. Experten gehen nicht davon aus, dass sich das Ei-Preisniveau in absehbarer Zeit senken lässt.

12

Brot bald ein „Bad Food“?

Einst lobten US-Ernährungsapostel das Brot als wichtigen Baustein einer gesunden Ernährung. Nun wendet sich das Blatt. Ernährungsberater erklären dem Brotkonsum bzw. den Kohlenhydraten den Krieg. Die Anhängerzahl der kohlenhydratarmen Ernährung (Low-Carb-Diet) steigt täglich. Die Backwarenhersteller reagieren und schaffen neue Produkte, um den Anforderungen des Markts gerecht zu werden

14

Der unmündige Souverän

Die Politik möchte die Verantwortungsbereiche der Lebensmittelindustrie neu bewerten. Unternehmen sollen z.B. für die falsche und ungesunde Ernährungsweise der Verbraucher Verantwortung übernehmen. Ein Paradigmenwechsel von der Lebensmittel- zur Ernährungsqualität findet statt. Dem Verbraucher wird Eigenverantwortung entzogen. Eine Betrachtung von Helmut Martell.



16

A Baking Company of the Future

Der finnische Bäckereikonzern Vaasan & Vaasan Oy ist Weltmarktführer im Segment Knäckebrot. Die Produkte haben ihren Weg auch in die Regale des deutschen Lebensmitteleinzelhandels gefunden. Das größte Wachstum generieren die Skandinavier derzeit allerdings im Baltikum. Eine flexible und stark rationalisierte Produktion ist der Schlüssel zum Erfolg für Vaasan & Vaasan.

22

Backe, backe Kuchen...

Die Verbraucher backen wieder selber. Das Sortiment der Backzutaten und Backmischungen im Lebensmittelhandel ist im Aufwind. Vor allem die Convenience-orientierten Backmischungen liegen im Trend. Brotmischungen erlebten 2003 einen wahren Boom. Die Preise sanken und der Absatz legte um 145% zu.

26

Down Under: Goliath strauchelt und David wächst

Die Backwarenhersteller Goodman Fielder und George Weston Foods dominieren den australischen Brotmarkt. Sie produzieren 90% der Industriebackwaren. Nun holen Franchiseketten und Brotboutiquen auf. Die Ketten kaufen ihre Gebäcke bei kleineren Backwarenproduzenten und profitieren vom veränderten Einkaufsverhalten der Australier.



32

Risikomanagement

Diplom Ökonom und Steuerberater Carsten Klingebiel von der Gehrke Gruppe, Hannover, nimmt die möglichen finanziellen Risiken eines Bäckereibetriebs unter die Lupe. Ein stringent betriebenes Risikomanagement kann das Überleben des Betriebs sichern.



Rohstoffe →

Eiermarkt:	
Klar über Vorjahresniveau	9
Fett:	
Technologisch maßgeschneidert	30

Markt →

Ernährung:	
Brot bald ein „Bad Food“?	12
Australien:	
Backmischungen:	
Backe, backe Kuchen...	22
Down Under: Goliath strauchelt und David wächst	26

Recht →

Paradigmenwechsel:	
Der unmündige Souverän	14
Reformen:	
Reformen im Arbeitsrecht – was sich ändert	34

Porträt →

Vaasan:	
A Baking Company of the Future	16

Technik →

Teigkühlung:	
CO ₂ als Temperaturkiller bei der Teigbereitung	24

Unternehmensführung →

Risikomanagement:	
...oder was wäre, wenn	32

VDB →

Berichte aus den Landesgruppen	36
VDB-Kalender	36

Rubriken →

Editorial	3
Nachrichten	5/8
Personalien	8
Neue Produkte	21
Inserenten-Verzeichnis	39
Messekalender	42