

Daub ist umgezogen

Die Daub Backtechnik GmbH, Hamburg, ist in den Heykenauweg umgezogen. Im September 2004 begann die Verlagerung des Betriebs. Anfang 2005 konnten die 100 Mitarbeiter das neu errichtete Fertigungs- und Bürogebäude mit der Hausnummer 1 beziehen. Weltweit hat Daub 35.000 m² Backfläche basierend auf der Thermoöl-Technologie realisiert, teilte das Unternehmen mit. 1997 wurde Daub in die niederländische Kaak-Gruppe integriert und ergänzt sie mit der Produktpalette Backöfen.

**Inter Link Food übernimmt polnischen Kuchenbäcker**

Der britische Kuchenbäcker Inter Link Food hat kürzlich 100% des Kapitals der Cukiernia Mistrza Jana (CMJ) aus Szczecin im Nordwesten Polens gekauft. CMJ produziert Kekse und kleine Kuchen und erreichte in den ersten neun Monaten 2004 einen Umsatz von rund 5,5 Mio. €. Die Produktionsanlagen bei CMJ, so die Aussage von Inter Link Food, seien modern und lediglich 30 Minuten von der deutschen Grenze entfernt. Für Inter Link Food ist das der erste Schritt auf den kontinentaleuropäischen Markt. ➔

CSB-System in Rumänien ausgezeichnet

Eine internationale Auszeichnung konnte die CSB-System AG, Geilenkirchen, im Rahmen der INDAGRA in Bukarest entgegennehmen. Träger der INDAGRA-Plakette, die seit 9 Jahren anlässlich der Foodmesse vergeben wird, sind die Messeleitung der INDAGRA und das Organisationsunternehmen Romexpo. Prämiert wurde die IT-Komplettlösung von CSB-System, die alle Anforderungen der Lebensmittelindustrie umfassend berücksichtigt.

Daniel Turcu, Leiter der rumänischen Niederlassung von CSB-System, nahm die Auszeichnung aus den Händen der Jury entgegen. Der Branchen-Softwarespezialist

habe sich international und insbesondere in den osteuropäischen Ländern mit einem transparenten, durchgängigen System zur umfassenden Automatisierung und Rückverfolgung von Lebensmitteln profiliert, hieß es bei der Preisverleihung. CSB-System hat schon mehrere internationale Preise erhalten, darunter den Europäischen Offenen Wirtschaftspreis „Milestone“ für das integrierte Customer Relationship Management sowie anlässlich der Messe Anuga FoodTec den European FoodTEC Award. ➔

Anneliese: eine Million Bleche

Seit April 2001 setzt die Anneliese Mertens GmbH, Eschweiler, auf das vollautomatische Blechbeschichtungsverfahren TopCoat. Anfang Februar 2005 wird das 1.000.000-ste TopCoat-beschichtete Blech produziert. Die seinerzeit 1,2 Mio. € teure Investition sei auch heute noch ein Highlight in der Anneliese-Fertigung, teilte das Unternehmen mit. ➔

Biofach 2005

Vom 24. bis zum 27. Februar findet die Biofach in Nürnberg statt. Die Messe gilt als Leitmesse für Bio-Produkte. Unter anderem stellt dort die Meyermühle Landshuter Kunstmühle, C.A. Meyer's Nachf. AG, Landshut, aus. Zur Produktpalette der Meyermühle gehören Bio-Premium-Mehle, Grundmischun-

Alles in Butter.

Locker, leichtes Siedegebäck mit einem hervorragenden Buttergeschmack: einfach ein "Spitzen" Berliner. Die erste Wahl auch zur Herstellung weiterer, feiner Gebäckspezialitäten.

KOMPLET *Spitzenberliner mit Butter*



INTERNORGA 2005
4.-9. März, Halle 5/Stand 21 A
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



ABEL + SCHÄFER
66333 Völklingen · Tel.: 06898 / 97 26-0
KOMPLET Berlin
12277 Berlin · Tel.: 030 / 72 39 72-0
info@komplet.com · www.komplet.com

Termine

Bildquelle: www.photocase.de

- Die Internationale Süßwaren-Messe (ISM) ist auf Rekordkurs. Erstmals in ihrer Geschichte „knackt“ die Leitmesse der internationalen Süßwarenwirtschaft die Marke von 1.600 ausstellenden Unternehmen. Dieses Ergebnis schlägt sich auch in der Hallenbelegung nieder: Die 35. ISM vom **30. Januar bis 2. Februar 2005** nutzt eine Brutto-Fläche von 110.000 m², knapp 30.000 m² mehr als im vergangenen Jahr. Infos unter: www.ism-cologne.de
- Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV und OTTI Technik-Kolleg veranstalten am **23. und 24. Februar 2005** in Freising das Seminar „Kunststoff-Verpackungen – mit Convenience-Produkten neue Märkte erobern“. Das Programm mit weiteren Infor-

mationen ist bei OTTI Technik-Kolleg erhältlich. Ansprechpartnerin ist Andrea Kopp, Tel. 0941/29 688-33, andrea.kopp@otti.de, www.otti.de.

- Die Centrale für Coorganisation GmbH (CCG), Köln, veranstaltet am **24. Februar 2005** in Köln ein Tagesseminar zum Thema Rückverfolgung. Für Fragen steht Frau Dirks unter der Durchwahl 0221/94714-312 zur Verfügung.
- Die Wiesheu GmbH, Affalterbach, veranstaltet am **24. Februar 2005** ein Tagesseminar „Bäckerei“. Auf dem Programm stehen Schaubackten, Finger- und Ethno-Food. Zudem gibt es Tipps und Tricks bei der Zubereitung von Snacks.

gen und Backzutaten für die Bio-Bäckerei. Für Bäckereien, die noch kein Bio-Sortiment führen, bietet die Meyermühle ein Konzept für den Bio-Einstieg an. Als Neuheiten werden auf der Biofach zwei Grundmischungen präsentiert: „Bio-Bärlauch-Ciabatta“ und „Bio-Andenkruste“ mit Amaranth und Quinoa. ☛

Ditsch erweitert Produktion

Die Brezelbäckerei Ditsch GmbH, Mainz, hat ihr Werk im Dessora-Industriepark bei Oranienbaum erweitert. In einer Bauphase von sechs Monaten erfolgte die Verdoppelung der Produktionsfläche auf die Größe von zwei Fußballfeldern mit insgesamt 11.000 m². Ende Dezember 2005 wurde planmäßig die fünfte Produktionslinie mit einer Leistung von 12.000 Brezeln pro Stunde in Betrieb ge-

nommen. Auf der neu geschaffenen Fläche besteht für das Unternehmen die Möglichkeit, in den nächsten Jahren drei weitere Produktionslinien zu installieren. Mit den Investitionen reagiert die Brezelbäckerei auf die weiterhin stark steigende Nachfrage nach ihren Produkten. Jeden Tag werden hier aus 40 t Mehl tiefgefrorene Brezel-, Brötchen-, Croissant- und Pizzateiglinge produziert und bundesweit an Großkunden sowie die eigenen Ditsch-Filialen geliefert.

Ein neues Marketingkonzept bei Ditsch heißt „Brezel Welt“. Das amerikanisch anmutende Outlet gruppiert das ganze Sortiment um das Produkt Brezel, das es in vielen Varianten von süß bis herzhaft gibt. Deutlich größer als die bisherigen Bahnhoftstände bietet das neue Konzept auch eine kleine

Verzehrzone mit Stehtischen sowie ein schickes und modernes Ausstattung. ☛

Bosse kauft größte Bäckereifiliale Sachsen-Anhalts

Die Konsum-Kauf-Gruppe Magdeburg, Holdinggesellschaft der beiden Großbäckereien Stendaler Landbäckerei GmbH und MIDEU Mitteldeutsche Backwarenbetriebe GmbH Magdeburg, ist zum 1. Januar 2005 in einem Management Buy Out an den derzeitigen Geschäftsführer der Bäckereien, Andreas Bosse, verkauft worden. Bosse zeichnet seit Mai 2003 für die Sanierung des Konzerns verantwortlich und somit auch für die Konzentration der gesamten Produktion und Verwaltung auf den Standort Stendal sowie die Investition in eine neue Baumkuchenproduktionsstätte in Salzwe-

del, die demnächst mit dem Internationalen Food Standard zertifiziert wird. Die Gruppe, die zukünftig unter der Dachmarke „Ihr Landbäcker“ auftritt, beschäftigt derzeit knapp 600 Mitarbeiter in den Produktionsstätten Stendal und Salzwedel sowie den angeschlossenen 132 Backshops mit einem Jahresumsatz von ca. 20 Millionen €.

Damit belegt das Gesamtunternehmen aktuell unter den ca. 18.000 Bäckereibetrieben deutschlandweit Platz 21 im Ranking der Filialbäcker. ☛

IAWS mit Coup de Pates

Die irische IAWS-Gruppe, Dublin, mit 22% bereits am schweizerischen Teiglingshersteller Hiestand beteiligt, hat für 130 Mio. € die französische Groupe Hubert gekauft. Das in Paris beheimatete

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

...einfach kernig!



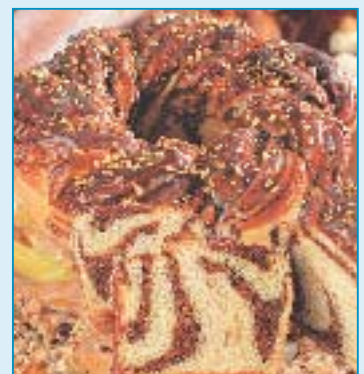
**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußbecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.**

Sonderanfertigungen nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de

Fehlerteufel

In der Ausgabe 12/04 testete die Redaktion Nussfüllungen. Bei dem Produkt Nusska von Abel & Schäfer, Komplet Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG, Völklingen, hat sich der Fehlerteufel eingeschlichen. Der Nussgehalt beträgt 41% und nicht 11%. Wir bitten, den Fehler zu entschuldigen.





dibas
MEHR RAUM FÜR IHRE IDEEN.

ENTDECKEN SIE NEUE FREIRÄUME – MIT DIBAS VON WIESHEU.

DIBAS - der neue Ladenbackofen von WIESHEU. Mit DIBAS bietet Ihnen WIESHEU jetzt die besten Voraussetzungen für eine individuelle Umsetzung Ihrer Verkaufs- oder Gastro-Konzepte. Denn DIBAS verfügt über die neue nach außen gewölbte mehrfachverglaste Backofentür, die sich zum Öffnen und Schließen einfach ins Gehäuse verschieben lässt und Ihnen so neue Freiräume bei der Gestaltung Ihrer Verkaufsräume schenkt. Daneben profitieren Sie mit DIBAS von professionellen Backtechnologien, intelligenten Steuerungssystemen und einem außergewöhnlichen attraktiven Design.



BACKÖFEN KOMBI-DÄMPFER SEMINARE SERVICE

WIESHEU GMBH • Daimlerstr. 10 • D - 71563 Affalterbach • Tel. +49 (0)71 44/3 03-0
Fax +49 (0)71 44/3 03-111 • www.wiesheu.de • E-Mail info@wiesheu.de



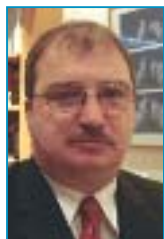
Unternehmen gehört mehrheitlich Fondsgesellschaften, darunter Apax Partner France, und erreichte im vergangenen Wirtschaftsjahr (Ende 30. September) einen Umsatz von 120 Mio. € und einen operativen

Gewinn von 10,6 Mio. €. Groupe Hubert stellt unter anderem handwerklich aussehende Teiglinge her, darunter viele aus dem Bereich herzhaftes Snacks. Der Kauf von Hubert, so IAWS-CEO Owen

Killian, sei ein weiterer Schritt auf dem Weg zur Internationalisierung des Geschäfts mit hochwertigen „artisan“, also handwerklich gestalteten, Backwaren. Insgesamt beliefert IAWS mit ihren Tochter-

gesellschaften Cuisine de France, Delice de France, Pierres, Shamrock Foods und La Brea Bakery mehr als 50.000 Outlets in Irland, UK, Frankreich und Nordamerika, Hiestand noch nicht mitgerechnet.

PERSONALIEN + PERSONALIEN + PERSONALIEN + PERSONALIEN



OTTO HILLERING (45) ist neuer Verkaufsleiter Industrie bei Backaldrin Österreich GmbH, Asten. Zu seinem Aufgabengebiet gehört die Betreuung der Industriekunden in Deutschland. Zuvor leitete er über 20 Jahre Verkauf und Produktentwicklung in einem Unternehmen der Mühlenindustrie. Der Bäckermeister war an der Entwicklung vieler Produkte und Marketingtrends der Mühlenindustrie beteiligt. Neben der Verkaufsberatung ist ein Schwerpunkt der neuen Tätigkeit auch die technologische Betreuung der Großkunden.



Hauptgeschäftsführer **DR. EBERHARD GROEBEL** vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks in Bad Honnef hat am 5. Januar seinen 60. Geburtstag gefeiert. Groebel führt seit 15 Jahren die Geschäfte des Zentralverbands.

PROF. DR. WALTER FREUND (59) ist seit dem 31.12.2004 nicht mehr beim IGV Institut für Getreideforschung GmbH, Bergholz-Rehbrücke, angestellt. Freund arbeitete neben seiner Lehrtätigkeit an der Universität Hannover rund zwei Jahre für das Institut. Nach einem einvernehmlichen Prozess der Erkenntnis hätten sich Freund und das Institut getrennt, erklärte Institutsleiter Dipl.-Ing. Peter Kretschmer. Die Erkenntnis ist, dass zwei Tage Forschung zu wenig Zeit sind, um sich in die Abläufe einzuarbeiten. Professor Freund wird auf vertraglicher Basis für bestimmte IGV-Projekte tätig bleiben.



ALBERT EURSKENS (60), geschäftsführender Vorstand der Bäko-Zentrale Süddeutschland, wird auf Anraten seines Arztes zum 30. Juni 2005 nach 38 Jahren Bäko-Zugehörigkeit in den Ruhestand treten, teilt die Bäko mit. Mit Wirkung vom 1. Juli 2005 bestellte der Aufsichtsrat den Geschäftsfüh-



rer **HOLGER KNIELING (47)** zum geschäftsführenden Vorstandsmitglied. In den verbleibenden Monaten will Eurskens seine Erfahrungen an den Nachfolger weitergeben. Der bisherige Handlungsbevollmächtigte **DIPL. OEC. GUNTER HAHN (39)** wird mit Wirkung vom 1. Juli 2005 zum Prokuristen ernannt.

REINHARD MEIßNER (44) ist seit Anfang 2005 in die Geschäftsführung des Backmittelherstellers JUNG GmbH/Frankfurt am Main, ein Tochterunternehmen der internationalen Zealandia Gruppe/Niederlande, eingetreten. Meißner übernimmt damit die Nachfolge von **THOMAS LEPOLD (42)**, der das Unternehmen im vergangenen Oktober verlassen hat. Reinhard Meißner war zuletzt Geschäftsleiter Nord-Ost der Coca-Cola Erfrischungsgetränke AG, Berlin. Er ist als Vorsitzender der Geschäftsleitung bei JUNG verantwortlich für die Bereiche Marketing, Vertrieb, Strategie und Produkte. Weitere Geschäftsführer sind **DR. JÖRG BEUTENMÜLLER (62)** und **LAMBERTUS OOMS (50)**.

HELMUT KLEMME (58), Vorstandsvorsitzender der Klemme AG, zieht sich aus dem operativen Geschäft zurück. Seinen Job übernimmt **DR. FRANK KÜNTZLE (34)**, bisher Finanzvorstand, der damit alleiniger Vorsitzender wird. Klemme selbst wird dem Unternehmen über die nächsten Jahre hinweg als Berater verbunden bleiben. **ALF-FRIEDRICH FASOLD (41)**, Leiter Marketing und Vertrieb, und **MARC MICHAEL SAAM (37)**, Leiter Produktion und Technik, haben zum Jahresbeginn Prokura erhalten.



OTTO KENTZLER ist neuer Präsident des Zentralverbands des Deutschen Handwerks (ZDH). Der 63-Jährige wurde von der Vollversammlung des ZDH zum Nachfolger von Dieter Philipp gewählt.

Seit 1. Dezember 2004 ist das Kommunikationsteam der Hochschule Wädenswil wieder komplett. Als Nachfolgerin von Andrea Zbinden

hat **BIRGIT CAMENISCH** (b.camenisch@hsw.ch, Direktwahl +41 (0) 447 899 954) die Leitung Kommunikation/PR übernommen. Die 41-jährige PR-Fachfrau hat sich ihr Know-how in diversen Branchen angeeignet und wird für die Hochschule Wädenswil (HSW) sowie für das Berufsbildungszentrum Wädenswil (BZW) sämtliche kommunikativen Maßnahmen umsetzen.

Diplom-Betriebswirt **PETER ESSER (41)** hat zum 1. Januar 2005 die Verlagsleitung Verkauf der LZ Medien im Deutschen Fachverlag, Frankfurt am Main, übernommen. Zu dem Verlagsbereich LZ Medien gehört z.B. die Lebensmittel Zeitung. Das Blatt erzielte 2003 einen Bruttowerbeumsatz von 38 Mio. €.



Seit 1. Januar 2005 ist Kaufmann **PETER BÜTTNER (53)** Key-Account-Manager bei der NordCap Einkaufsgesellschaft GmbH, Bremen/Osterholz. Büttner war bis Ende 2004 Geschäftsführer bei KBS Kältetechnik GmbH, Mainz.



Der Siloanlagenhersteller Spiromatic, Nazareth, Belgien, hat zum Januar 2005 seine internationale Vertriebsorganisation weiter ausgebaut. Verkaufsleiter **JOACHIM STÖCKLE (41)** ist künftig verantwortlich für Deutschland und Österreich. Der Bäcker- und Konditormeister und Betriebswirt war von 1993 bis 1998 bei der Werner & Pfeleiderer Lebensmitteltechnik GmbH und anschließend von 1999 bis 2004 bei dem Siloanlagenhersteller AT-Hefe als Gebietsleiter im Außendienst tätig.

KAI NIELSEN (49) wird neuer Geschäftsführer bei der Schäfer's Brot- und Kuchen-Spezialitäten GmbH, Porta Westfalica. Er folgt **REINHARD REETZ (66)** ins Amt, der nach mehr als 20 Jahren Betriebszugehörigkeit in den Ruhestand geht. Nielsen wird gemeinsam mit den Geschäftsführern **UWE MARBURGER (53)** und **JÜRGEN HERDERICH (55)** für die Geschäftsführung verantwortlich sein.

Bühlers Einstieg ins Ingredients-Geschäft

Die Schweizerische Bühler-Gruppe, Uzwil, bislang eigentlich eher als Maschinenbauer und Technologiesupporter bekannt, hat mit der Veripan AG ein Joint Venture für den amerikanischen Markt gegründet. Die gemeinsame Tochter heißt Veripan Ingredients und verkauft die Starterkulturen Panatura. Weitere Produkte sollen folgen. Panatura ist ein Fertig-Weizenvorteig, der vor rund zwei Jahren in der Schweiz neu auf den Markt kam und dort recht erfolgreich von der Levura AG, einer Tochter der Hefe Schweiz AG vertrieben wird. Das Produkt wird gekühlt und verarbeitungsfertig angeliefert und besteht aus Mehl, Wasser, Hefe, Malzmehl, Ascorbinsäure und Fruchtextrakt. ☛

Ankerbrot weiter in den roten Zahlen

Die Wiener Großbäckerei Ankerbrot, die seit Juni 2003 dem deutschen Klaus Ostendorf gehört, konnte im abgelaufenen Geschäftsjahr 2003 den operativen Jahresverlust zwar deutlich verringern, der ausgewiesene Bilanzverlust im Konzern stieg auf Grund des hohen Verlustvortrags jedoch auf 44,03 (Vorjahr: 35,6) Mio. €, schreibt die Tageszeitung „Salzburger Nachrichten“. Der Jahresfehlbetrag verbesserte sich von 44,64 auf 9,047 Mio. €. ☛

Gramms: stürmisches Jahr 2004

Nach sich mehrenden Gerüchten um eine möglicherweise drohende Insolvenz der Gramms-Gruppe, Bamberg, äußerte sich das Unternehmen auf Anfrage der Redaktion wie folgt: „Wir haben zwar nicht das erfolgreichste Geschäftsjahr hinter uns, aber von einer Insolvenz oder einem Insolvenzantrag kann nicht die Rede sein“, betonte Unternehmenssprecherin Manuela Gramss-Wittko. Gründe für die schwierige Situation, in der sich das Unternehmen derzeit befinde, seien ehemalige externe Geschäftsführer. Diese hätten zu optimistisch geplant und konnten die eigenen Erwartungen nicht erfüllen. Nun sei

aber ein Ruck durch das Unternehmen gegangen. Die entstandenen Schäden würden repariert. Die Gramms-Tochter Bernhards Backhaus hat ebenfalls ein turbulenten Jahr hinter sich. Das Unternehmen musste im Frühjahr 2004 einen hohen Umsatzverlust hinnehmen, da etwa 16 Edeka-Filialen nicht mehr als Verkaufstandorte genutzt werden konnten. Die Flächen wurden an andere Filialisten vermietet. Trotzdem blickt das Unternehmen optimistisch in die Zukunft. ☛

Ocean Spray eröffnet neues Werk

Ocean Spray Ingredient Technology Group (ITG) hat ein neues Verarbeitungswerk eröffnet, um der wachsenden Nachfrage nach gesüßten, getrockneten Cranberries und den aromatisierten Fruchtstückchen in Europa nachzukommen. Das Werk befindet sich am Hauptsitz von Ocean Spray in Middleboro, Massachusetts, USA, und wird eine jährliche Produktionsleistung von mehreren zehntausend Tonnen gesüßter, getrockneter Cranberries und aromatisierter Fruchtstückchen haben. Ocean Spray ITG gehört zu Ocean Spray Cranberries Inc., einem Unternehmen, das zu den Top 50 der US-amerikanischen Lebensmittel- und Getränkeindustrie gehört. In Europa wurden Markenprodukte und ITG-Zutaten insgesamt im Wert von über 100 Millionen Dollar umgesetzt. ☛

Polnische Backwaren boomen

Das Preisniveau für polnische Backwaren liegt um rund 50% unter dem in Deutschland, damit begründet die Zeitung Rzeczpospolita deren Boom. Nach Angaben der polnischen Zeitung exportierte das Land 2004 Backwaren im Wert von 100 Mio. € und damit 30% mehr als im Vorjahr. Neben fertigen Backwaren führt Polen einen großen Teil als Teiglinge vor allem nach Deutschland und in die Benelux-Staaten aus. In Polen tobt ein heftiger Strukturwandel in der Backbranche, die Zahl der Großbetriebe und der Marktanteil der Industrie steigt stetig. ☛

Sorgt für
Kribbeln im Bauch...



Das mild-aromatische
Dinkel-Vollkorn-
Sonnenblumenkernbrot:

Schapfen Schwabenkorn

Vollkorn-Aktion*
von Januar – Februar 2005



SchapfenMühle GmbH & Co. KG
89081 Ulm-Jungingen

Fordern Sie unseren Außendienst!
Telefon 07 31 / 9 67 46-28
Telefax 07 31 / 9 67 46-56
www.schapfenmuehle.de

**Schapfen
Mühle**



seit 1452

* bei Abnahme einer bestimmten Menge Schapfen SchwabenKorn erhalten Sie einen hochwertigen Backformenverband