



## WIEVIEL ENERGIEEFFIZIENZ PASST IN EINEN BACKOFEN?



LADENBACKÖFEN VON WIESHEU –  
ENERGIEEFFIZIENTE TECHNOLOGIE, OPTIMAL ISOLIERT.

Energie ist ein wertvolles Gut und das nicht nur aus Kostensicht. Deshalb stellen wir bei der Entwicklung unserer Produkte nicht nur höchste Ansprüche an Backergebnis und Handling, sondern auch an die Energieeffizienz. Hier setzen wir Maßstäbe, die man in Kilowatt messen kann. Mehr über unsere Produkte unter [www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de)

## Hoffnungen und Risiken



Die Weltwirtschaft hat einen Haufen Lasten aus dem alten Jahr mit in das neue gebracht und diejenigen, die es 2008 schon nicht wussten, geben jetzt ihre nicht minder fragwürdigen Prognosen ab, wie lange die Krise uns noch beschäftigen wird. Wenn Sie kein börsennotiertes Unternehmen sind und keines, dem durch neue Eigentümer lebensgefährliche Schuldenmengen aufgebürdet wurden, dann verlassen Sie sich lieber auf den gesunden Menschenverstand als auf die selbsternannten Propheten.

Von den staatlichen Subventions-, Garantie- und Förderprogrammen wird nur wenig bei den Backwarenherstellern ankommen, dafür sind ihre Lobby zu unbedeutend und die Zahlen angedrohter Entlassungen zu gering. Die Banken bleiben bei der Kreditvergabe hartleibig, wer also investieren will, muss entweder in der eigenen Schatulle kramen oder Beteiligungen suchen.

Der Backwarenverzehr wird mengenmäßig keine dramatischen Einbrüche erleben, aber der Markt teilt sich auch weiterhin in jene Verbraucherschichten, die preissensibel kaufen und jene, denen Qualität ihren Preis wert ist. Auf dem Rohstoffmarkt dürfen wir uns in der Zukunft weiterhin auf Spekulationsblasen gefasst machen. Diejenigen, die bei der Getreidehausse im vergangenen Jahr gut verdient haben, kamen ja nicht alle aus branchenfernen Häusern, sondern durchaus auch aus der Getreidewirtschaft selber, und wer einmal sein Geld so leicht verdient hat, wird das nächste Mal nicht die Finger davon lassen. Die Risiken sind dabei keineswegs auf die Getreide beschränkt, bei Fettarten gab es ähnliche Entwicklungen in der Vergangenheit und wird es sie in der Zukunft geben.

Beträchtliche Risiken birgt der globalisierte Rohstoffmarkt, der es jeder Art von Betrügnern leicht macht, weil kein Staat dieser Welt die Qualität der Rohstoffe, die in sein Land eingeführt werden, komplett kontrolliert und Betrügen eine ansteckende Krankheit ist, solange damit schnelles Geld verdient wird und man hinterher die Schuld auf den Vorlieferanten schieben kann.

Erfreuliches gibt es von der Maschinenbaubranche zu melden. Die nächste iba wird eine Flut von Energiesparkonzepten präsentieren. Nicht alle halten, was sie versprechen, aber einige und immerhin bekommt das Thema endlich einmal Gewicht, wenn auch vor allem deshalb, weil die Energiekosten in den Betrieben so gewachsen sind, dass sie langsam weh tun. Darüber hinaus sind die Entwicklungsabteilungen mit interessanten Lösungen beschäftigt, so dass wir im Laufe des Jahres auf manche interessante Story hoffen können.

Was bleibt, ist das Risiko der unmotivierten und schlecht ausgebildeten Mitarbeiter in den Betrieben. Ein Risiko, das derzeit eher wächst, weil viele Unternehmer bei der Frage nach Einsparungsmöglichkeiten immer zuerst an die Löhne ihrer Mitarbeiter denken, ohne zu realisieren, wie schnell Motivation und Bindung der Mitarbeiter lädiert werden. Passiert das, leiden Qualität, Zuverlässigkeit und Service und die Betriebe geraten in eine immer schneller werdende Abwärtsspirale. Motivation und Engagement der Mitarbeiter zu steigern, ohne mehr Geld auszugeben – das dürfte 2009 die größte unternehmerische Herausforderung im Backgewerbe sein.

Ihre

  
Hildegard M. Keil

## Erfolg ist eine Frage des Systems

Die ERP-Lösung für Ihr  
gesamtes Unternehmen



Nutzen Sie Ihre Chance,  
die Business-IT-Lösung  
für die Brot- und  
Backwarenindustrie und den  
Brot- und Backwarenhandel  
kennenzulernen.

Besuchen Sie uns  
vom 10.-13. März 2009  
in Köln!



Halle 8.1  
Stand E 010

CSB-System AG  
An Fürthenrode 9-15  
52511 Geilenkirchen  
info@csb-system.com  
www.csb-system.com





## **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](http://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](mailto: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.**