

Bäckerei Hofmeister ist dicht

Die Goldback GmbH hat ihre Backwarenproduktion in Cottbus eingestellt. Rund 100 Mitarbeiter sind durch die Schließung der ehemaligen Bäckerei Hofmeister betroffen. Kündigungen hat es angeblich keine gegeben, den Mitarbeitern wurde Vormittags mitgeteilt, dass sie gehen könnten. Die Lieferkunden der Bäckerei erhielten ein Fax, dass es keine frischen Backwaren mehr gebe. Goldback bot nur an, Tiefkühlbackwaren zu liefern. Rechtsanwalt Dr. Christoph Junker, der nach der Hofmeister-Pleite als Insolvenzverwalter mit dem Investor Goldback verhandelte, bestätigte der Lausitzer Rundschau, dass es noch Lohn- und Gehaltsaußenstände der Beschäftigten gibt. Die Hofmeister Backwaren Vertriebs GmbH und die Hofmeister Backstuben GmbH hatten Ende März 2006 Insolvenz angemeldet. Im Juni 2006 über-

nahm die Berliner Goldback GmbH die Produktion und 52 der 100 Verkaufsstellen. Zudem wurden 100 der rund 150 Beschäftigten übernommen. 2006 hatte der neue Geschäftsführer der Goldback GmbH, Hans-Dieter Hettig, noch große Pläne. Er wollte Mitte 2007 eine neue Produktionsstätte mieten und in neue Anlagen investieren. ❊

Großinvestition bei Ölz

Am Hauptsitz Dornbirn Wallenmahd will die österreichische Ölz Meisterbäcker GmbH 17 Mio. € in eine neue Produktionshalle investieren. Ab 2008 sollen 25 neue Mitarbeiter in der 4.500 m² großen Halle Backwaren produzieren. Investiert wird in eine Toastbrot- und Sandwichanlage sowie neue Büros. Rund 40 Mio. Toastbrote sollen pro Jahr dort gebacken werden. Zudem erweitert das Unternehmen die Geschäftsführung auf drei Per-

sonen. Neben Bernhard Ölz, Vorsitzender der Geschäftsführung, übernehmen Mag. Daniela Kapehari-Langebner für den Bereich Marketing und Vertrieb, sowie Prof. Dr. Kurt Zischg für den Bereich Finanzen, Personal und Informatik die Geschäftsführungsfunktion. In Zukunft will die Bäckerei ihr Engagement in Osteuropa ausbauen. Ölz erzielte im Jahr 2006 einen Umsatz von 133 Mio. €. Ein Plus von 6,3% im Vergleich zu 2005. ❊

Kamps will wachsen

Die Kamps AG sieht sich auf dem Weg nach oben. Nach dem Umzug der Zentrale von Düsseldorf nach Garrel und der beschlossenen Standortschließung in Bonn werden die knapp 1.000 Filialen zukünftig von sechs Produktionsstandorten aus beliefert. Noch in diesem Jahr wolle das Unternehmen wieder Gewinn machen, er-

klärte Kamps-Sprecherin Christina Stylianou. 35 Verkaufsstellen sind im Jahr 2006 dazugekommen. Gerüchte, nach dem der Umsatz im Jahr 2006 unter die Mrd.-Grenze gesunken sein soll, kommentierte das Unternehmen nicht. ❊

Cosun übernimmt Atlanta Dethmers

Royal Cosun, Muttergesellschaft der Unifine Food & Bake Ingredients Gruppe, hat mit der Raffinerie Tirmontoise eine Vereinbarung geschlossen, der zufolge Cosun den niederländischen Ingredients-Hersteller Atlanta Dethmers aus Groningen übernehmen wird. Das Geschäft soll in die Unifine integriert werden, deren Zentrale in Darmstadt beheimatet ist. Dethmers produziert Konditoreirobstoffe. Atlanta ist die Marke, mit der das Unternehmen Backmischungen für den Endverbraucher anbietet. ❊



Personalien

Neu bei der Wiesheu GmbH, Affalterbach, ist **HENRY MEINERS** (52). Die Schwerpunkte seiner Tätigkeit liegen in der Sicherung und im Ausbau des Großkundengeschäfts in Deutschland. Meiners war in der Vergangenheit in verschiedenen Vertriebstätigkeiten im Segment Ladenbacken tätig.

ROBERT MAASSEN (42) ist neuer „Country Commercial Manager Germany“ bei Meylip in Herford. Er zeichnet nicht nur für den Vertrieb verantwortlich, sondern ihm obliegen künftig alle kommerziellen Aktivitäten der drei deutschen VDM-Tochtergesellschaften HOBUM (food-service), Vandemoortele Deutschland (retail) und Meylip (Backwaren). Maaßen verfügt über 22 Jahre Erfahrung im deutschen Backwarengeschäft aus seiner Tätigkeit bei Kronenbrot in Aachen. Er wird das operative Geschäft vom Meylip Stammhaus in Herford aus leiten.

WILKO QUANTE (46) ist zu Bake Mark Deutschland gewechselt, wo er als „director

bakery key account“ die Leitung des Geschäfts mit den Großbetrieben des Handwerks übernimmt. Seine Schreibtische stehen künftig in Bremen und Bingen, wohnen bleibt er im Münsterland, wo er bisher für das Haus Suwelack in Billerbeck als Marketingmann tätig war.

Seit dem 1. April hat neben **RAINER THIELE** (63), geschäftsführender Gesellschafter der KATHI Rainer Thiele GmbH, Halle, der Junior **MARCO THIELE** (35) die Position des Geschäftsführers der Firma eingenommen. Das Unternehmen stellt Backmischungen für den Lebensmitteleinzelhandel her und beschäftigt rund 90 Mitarbeiter. 2006 erwirtschaftete Kathi einen Umsatz von 17 Mio. € nach 17,5 Mio. € im Jahr 2005.

Nach rund 35 Jahren bei der Hiestand AG, Schlieren-Zürich, Schweiz, gibt **ALBERT ABDERHALDEN** (63) das Amt des Verwaltungsratspräsidenten ab. Sein Nachfolger wird Konzernchef Wolfgang Werlé (59). Abderhalden bleibt Hiestand als Verwaltungsrat erhalten. Neuer Konzernchef wird Urs Jordi (41). Gleichzeitig wird dieser vom Verwaltungsrat

als Delegierter zur Wahl in das Aufsichtsgremium vorgeschlagen. So kann Hiestand die beiden wichtigsten Positionen mit internen Kandidaten besetzen.

Die Position „Verkaufsleiter Deutschland“ bei der Wolf ButterBack GmbH & Co. KG, Fürth, hat **PETER WIRTH** (40) übernommen. Wirth gehört seit langem zum Außendienstteam, steht jetzt einem Team von 15 Gebietsverkaufsleitern vor. Nach mehreren Jahren Berufserfahrung als Filialleiter im Einzelhandel kam Peter Wirth 2001 als Gebietsverkaufsleiter zum Fürther Teiglingshersteller. Nach und nach gab er nun das eigene Vertriebsgebiet ab, um sich jetzt ausschließlich den Führungsaufgaben widmen zu können.

LUTZ LEISKAU (65), Prokurist der BÄKO-ZENTRALE NORD eG, Duisburg/Rellingen, ist in den Ruhestand gegangen. Leiskau trat 1993 in die Dienste der Bäko und war seit 2001 für die Bereiche Marketing und Handelswaren verantwortlich.





1



2



3

Original Codos®System

Kontinuierliche Teigherstellung für Baguette und Brötchen rund um die Uhr

Brötchen in hervorragender Qualität, rund um die Uhr. Dieses war die Zielsetzung für unsere TK - Brötchenlinie. Mit dem Reimelt Codos®System wurde dieses Ziel erreicht, so Peter Ritzer, Projektmanager im Werk Lüdersdorf.

Kontinuierlich werden 5.200 kg Teig/Std. in konstanter und reproduzierbarer Qualität hergestellt. 1,3 Mio. Brötchen verlassen täglich das Werk. Uns hat das Codos®System überzeugt.

Die gesamte Rohstofflogistik wurde von Reimelt geplant und installiert. Für die Trockenstoffe stehen 45 Lagersilos zur Verfügung und sind den sieben Produktionsstraßen zugeordnet.

In 18 Außenlagersilos mit 900 t Lagerkapazität werden die Großkomponenten Mehl, Schrot, Salz und Körner bevorratet. Auch die Beschickung der Roggen- und Weizen-Sauerteiganlagen, mit ca. 100 t Sauerteig pro Tag, erfolgt automatisch.

Produkt und Leistung

Die neue Bäckerei in Lüdersdorf wird der bedeutendste Standort der Kamps-Gruppe. Sowohl die überbaute Fläche von 26.000 m², als auch die Produktionsleistungen sind beeindruckend. Auf sieben Linien werden z.B. Toast, Laibbrot, Kastenbrot und Brötchen für den nördlichen Teil von Deutschland hergestellt.



Produktion

Baguette-Brötchen: 24.000 Stk./Std.

Brötchen: 30.000 Stk./Std.

Sauerteig: 100 t/Tag

Mehl: 320 t/Tag

Leistungsumfang Reimelt:

- Kompletted Feststofflogistik
- Roggenmehlversäuerung in 6 Fermentationsrohren zu je 132 m
- Weizensauerteiganlagen
- Brüh- und Quellstückanlagen
- Restbrotverarbeitung
- Förderung und Dosierung der Trocken- und Flüssigkomponenten
- 2 Codos®Systeme



4



5

Bild 1: Außenlagersillogruppe

Bild 2: Fermentationsanlage

Bild 3: BigBag-Beschickung

Bild 4: Produktübergabe von Codos®Mischer auf Codos®Kneiter

Bild 5: Codos®System mit Trockenstoffmischer

REIMELT

Reimelt FoodTechnologie GmbH

Messenhäuser Straße 37-45

D-63322 Rödermark, Germany

Tel. (49) 0 60 74 / 691 - 0

email: info@reimelt.de

Hack investiert

Die Hack AG, Kurtscheid/Westerwald, beteiligt sich am TK-Backwarenproduzenten Rukower-Backwaren, Jänickendorf. Rukower-Backwaren soll künftig unter Cool Back firmieren. Das Unternehmen stellt seit fünf Jahren für Hack Backwaren der Marke Back-Bistro her. Der Vorstandsvorsitzende Peter Hack kündigte an, den Standort Jänickendorf auszubauen. Er plant ein neues TK-Lager mit 6.000 Palettenplätzen und den Ausbau der Produktionskapazitäten. Die AG konnte 2006 den Umsatz um 8,5% auf 65,4 Mio. € steigern. Dazu kommen nun rund 12 Mio. € Umsatz von den Rukower-Backwaren. ●

Wachtel legt Standorte zusammen

Die Fertigung und Verwaltung der Wachtel stamm freezing bv., Tochter der Wachtel GmbH & Co., Hilden, wird vom bisherigen Standort Venlo, Niederlande, nach Hilden verlegt. Gleichzeitig wird das Personal aufgestockt. Die kaufmännische Leitung übernimmt Burkhard Klüne-mann. Mathias Heinrichs wird neuer Leiter Kältetechnik. Durch die Zusammenlegung verspricht man sich Synergie-Effekte durch kürzere Wege sowie einer besseren Nutzung des technischen Know-hows. Wie das Unternehmen mitteilte, konnte die Kälte-Tochter des Backofenbauers in den vergangenen zwei Jahren deutliche Marktanteile in Deutschland und Europa erobern und den Umsatz 2006 im Vergleich zum Vorjahr um 30% steigern. Genaue Zahlen gab das Unternehmen nicht bekannt. ●

Martin-Braun-Gruppe eröffnet Backforum



Die Oetker-Tochter Martin Braun Backmittel und Essenzen KG hat ihr neues Backforum in Hannover eröffnet. Herzstück der Einrichtung ist die 400 m² große „gläserne Backstube“ mit 20 Öfen. Im Neubau sind zudem die Abteilungen Forschung und Entwicklung, Marketing und Backtechnik beheimatet. Mehrere Millionen Euro habe das Unternehmen in das Kundenzentrum investiert, erklärte Geschäftsführer Dr. Detlef Krüger. Durch Zukäufe stiegen die Umsatz- und Mitarbeiterzahlen in den vergangenen drei Jahren um mehr als ein Drittel. Die Erlöse liegen bei rund 210 Mio. €, die Beschäftigtenzahl wuchs auf fast 1.100, wobei gut 350 Mitarbeiter in der Hannoveraner Zentrale sitzen. Als Teil der Oetker-Gruppe produziert Martin Braun an acht europäischen Standorten und ist mit Produkten weltweit in über 70 Ländern vertreten. Für weitere Übernahmen habe das Unternehmen bereits sehr konkrete Pläne, heißt es.

LLI expandiert nach Osteuropa

Die Leipnik-Ludenburger Invest Beteiligungs AG, Wien, (LLI), expandiert weiter in Richtung Osteuropa. Anfang April gab das Unternehmen bekannt, die Anteilsmehrheit an der bulgarischen und an der rumänischen Tochtergesellschaft der griechischen Loulis Gruppe übernehmen zu wollen. Ein dementsprechender Vorvertrag zwischen LLI und Loulis Mills SA wurde bereits unterzeichnet, aber noch fehlt die Zustimmung der Kartellbehörden. Die LLI erwirbt damit jeweils 60% der Anteile der rumänischen Tochtergesellschaft Loulis S.A. und der bulgarischen Tochtergesellschaft Sofia Mel A.D.. Weiterhin will das Unternehmen 5% an der griechischen Konzernmutter Loulis Mills SA und 1% an der albanischen Tochtergesellschaft Atlas Sh.A. erwerben. Die griechische Loulis Gruppe verfügt in Rumänien über 2 Standorte – in

Bukarest und in Targu Mures. Mit rund 900 Mitarbeitern werden dort jährlich ca. 210.000 t Getreide vermahlen. In Bulgarien hat die Gruppe einen Standort in Sofia mit etwa 130 Mitarbeitern und einer Vermahlungsmenge von rund 130.000 t pro Jahr. Bei den 3 Mühlen handle es sich um topmoderne, exzellent ausgestattete Betriebe, heißt es in einer Pressemitteilung. Teilweise sind die Mühlen mit Bäckereien sowie Pasta- und Cornflakesproduktionen kombiniert. Die Loulis Gruppe unterhält weitere Standorte in Volos und Piraeus/Griechenland sowie in Tirana/Albanien mit einer Vermahlungsmenge von insgesamt 280.000 t pro Jahr. „Damit können wir unsere Position als Nummer eins am europäischen Mühlenmarkt weiter ausbauen“, erklärten die LLI-Vorstände Mag. Erwin Hameseder und Mag. Christian Teufl. Die LLI-Mühlengruppe umfasst die Erste Wiener Walzmühle

Vonwiller (mit Schmid-Mühle, Fritsch-Mühlen, Farina-Mühlen und Fritsch & Rauch Mühlen) sowie deren Beteiligungen in Ungarn (Pannonmill) und in Tschechien (Unimills). Ebenso hält sie die Mehrheit an den deutschen VK-Mühlen mit Standorten in Deutschland und Polen. Die derzeitige Vermahlungsmenge in der Gruppe beträgt rund 2,7 Mio. t und wird sich durch die Akquisition auf rund 3,3 Mio. t erhöhen. Der Umsatz im Segment Mehl & Mühle der LLI betrug im Geschäftsjahr 2005/06 rund 587 Mio. €. ●

Bahlsen's Produktionsanlage fertig

Die Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover, produziert nun mit der größten Keksanlage, die das Unternehmen je hatte, im Bahlsen-Werk in Berlin Tempelhof. Investiert wurden dort 16 Mio. €. Das Werk mit 370 Mitarbeitern und einer Kapazität von 30.000 t Keksen pro Jahr ist die einzige Produktionsstätte für „Leibniz Choco“ und „Pick Up“. ●

Backaldrin steigert Umsatz

93 Mio. € hat der Backmittelhersteller Backaldrin aus Asten, Österreich, im Geschäftsjahr 2005/2006 (per 31. März) umgesetzt. „Heuer werden es mehr als 100 Mio. € sein“, erklärte Backaldrin-Chef Peter Augendopler dem Wirtschaftsblatt. Zur Zeit baut er ein neues Lager an der Firmenzentrale. Bis zu 12.000 neue Palettenstellplätze sollen für rund 20 Mio. € entstehen. Aber auch in Russland wird investiert. Im Südwesten von Moskau steht ein neues Lager mit Büro und Bäckerei kurz vor der Fertigstellung. ●

Miwe steigt bei Erka ein

Die Miwe Michael Wenz GmbH, Arnstein, hat die Mehrheit der erka Maschinenbau GmbH, Bräunlingen, erworben. Das Unternehmen von Clemens Scherzinger hat sich auf Fördersysteme und Automatisierung spezialisiert. Der bisherige Alleinhaber bleibt Geschäftsführer. Miwe will den Standort Bräunlingen zum Kompetenzzentrum Automatisierungstechnik ausbauen.


Anzeige

für Ratten und Mäuse mit Ultraschall


Vertreibt die Schädlinge endgültig **OHNE GIFT. WELTWEIT BEWÄHRT!** Effektiv für alle Raumgrößen. **2 Jahre Werksgarantie.** Bitte Schädlingsbekämpfungskatalog anfordern! Kostenlose Fachberatung.

Das Original seit 1974

DEKUR Postfach 20 04 46 D-56004 Koblenz Fax (02 61) 40 38 88 · Tel. 40 95 27


en. „Der Einstieg ist eine sinnvolle Ergänzung für Miwe“, erklärte Charlotte Steinheuer, zuständig für die Unternehmenskommunikation. Nun will Miwe komplett integrierte Systemlösungen aus einer Hand anbieten. 

Barilla Wasa startet gut

Die Barilla Wasa Deutschland GmbH, Köln, schaffte eine Wende im Bereich Knäckebrot – ein Absatzplus von 7%. Ende März konnte das Unternehmen bei Pasta und Pasta-Saucen ein Wachstum im Vergleich zum Vorjahresmonat um 5% erzielen. Die Neuheit „Wasa-Sandwich“ mit Frischkäsefüllung kommt laut Unternehmen bei den Verbrauchern gut an. Trotzdem musste Barilla Wasa Deutschland im Geschäftsjahr 2006 Einbußen beim Knäckebrot hinnehmen. Zusätzlich sank der Marktanteil 2005 im Vergleich zum Vorjahr um 1,1 Prozentpunkte auf 54,4%. 

Coppenrath & Wiese weiter Marktführer

Die Konditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG, Osna-brück, hat 2006 ihren Umsatz um 3,4% auf 300 Mio. € gesteigert. Vor allem der Umsatz des TK-Brötchen- und -Baguette-Segments – mit den Neuheiten Dinkel- und Bio-Rog-


genbrötchen – legte von 50,3% auf 54,2% kräftig zu. Die Erlöse aus den TK-Torten stiegen 2006 um 0,5%. Mit den neuen Kreativitäten, wie Baileys Sahne-Torte, Baileys Sahne-Schnitte und Baileys Sahne-Windbeutel, hofft Coppenrath & Wiese auf den weiteren Ausbau der Marktanteile. 


Continental Bakeries will Stieffenhofer


Die niederländische Continental Bakeries B.V., Dordrecht, hat mit den Inhabern der Stieffenhofer GmbH, Bassenheim, eine Vereinbarung zur Übernahme des Unternehmens getroffen. Stieffenhofer ist ein deutscher Private Label Produzent, spezialisiert auf Spritzgebäck, saisonale Lebkuchen und Tortenböden. Der Umsatz betrug 2006 ca. 50 Mio. €. Continental Bakeries ist ein führender Player im europäischen Private Label Gebäcksegment mit 9 Betrieben innerhalb Europas, spezialisiert auf die Entwicklung, Produktion und Distribution von Private Label Gebäcken und Brotsubstitutionsprodukten. Der Umsatz belief sich 2006 auf rund 180 Mio. €. Der Übernahme muss das Kartellamt noch zustimmen. 



Termine

 Am **14. Juni** veranstaltet die Hochschule Wädenswil (HSW), Wädenswil, Schweiz, eine Tagung mit dem Thema „Biobackwaren – Nische oder Boom?“. Die Teilnahmekosten belaufen sich auf 270 CHF, das sind rund 165 €. Anmeldungen unter der Rufnummer **+41 (0) 447 899 980** oder per E-Mail an i.tinguely@hsw.ch.

 Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV lädt am **19./20. Juni** zu seiner Jahrestagung mit dem Thema Lebensmittelverpackungen und EU-Gesetzgebung nach Freising ein. Das Institut möchte Wirtschaft und Verbraucher über die aus der europäischen Gesetzgebung resultierenden Konsequenzen für Lebensmittelverpackungen informieren. Die Teilnahmegebühr beträgt 720 € und beinhaltet die Seminarunterlagen und Verpflegung. Das Programm mit weiteren Informationen ist unter www.ivv.fraunhofer.de einzusehen oder bei Petra Gabler erhältlich, **Tel. +49 (0) 81 61/491-124**, petra.gabler@ivv.fraunhofer.de.

 Am **6. und 7. September** veranstaltet der Behr's Verlag, Hamburg, einen Workshop zum Thema „Sensorik“ in Hamburg-Bergedorf. Die Veranstaltung ist auf zwölf Teilnehmer begrenzt und kostet 1.198 € pro Person. Anmeldungen unter **Tel. +49 (0)40 227 0080** oder per E-Mail an info@behrs.de.

BAKEMARK

DEUTSCHLAND

Ganz locker Spitzenprodukte herstellen

Dabei unterstützt Sie unsere langjährige

Erfahrung in der Margarine-Technologie.

Sie bestimmen selbst Schmelz, Farbe und

Geschmack der Margarine. So bekommen

Sie individuelle Spitzengebäcke mit der

gewünschten Teigstruktur, Lockerung und

dem zarten Abschmelzen im Mund.

Fordern Sie uns:

Tel. 0421 3502-0 • www.bakemark.de

