

Großbäckerei Wulf gerettet

Die Dortmunder Bäckerei Hans-Jürgen Klems GmbH & Co. KG hat laut Insolvenzverwalter Rechtsanwalt Horst Piepenburg die angeschlagene Wulf Bäckerei GmbH & Co. KG übernommen. Sämtliche 250 Arbeitsplätze, die 33 Verkaufsstellen und die Produktion in Langenfeld sollen erhalten bleiben. Piepenburg hatte im November 2007 die Bäckerei neu aufgestellt, neue Filialen eröffnet und so den Umsatz der Bäckerei gestärkt. Nach der Stabilisierung gab es nun ein Bieterverfahren. Schließlich setzte sich Hans-Jürgen Klems durch. Über den Preis gab es keine Auskünfte. ☺

Pfalzgraf Konditorei investiert 10 Mio. €

Die Pfalzgraf Konditorei GmbH, Pfalzgrafweiler, investiert 10 Mio. € in die Erweiterung ihrer Produktion. „Wir sind in den letzten zehn Jahren um 150% gewachsen“, erklärte der Geschäftsführende Gesellschafter Dirk Brünz und ergänzte: „Pfalzgraf produziert täglich bis zu 28.000 Torten und Blechkuchen, wir platzten aus allen Nähten.“ Der Spatenstich für die neue Halle mit einer Nutzfläche von rund 7.000 m² ist erfolgt. Neben neuen Backöfen, einer Backstraße und einer Schnei-

— Anzeige —

deabteilung soll auch die neue Sahneproduktion in der Halle untergebracht werden. Das Unternehmen beschäftigt rund 200 Mitarbeiter. ☺

Neuer Mühlengigant in Frankreich

Die jüngst aus dem Zusammenschluss der Genossenschaften Agralys in Zentralfrankreich mit Sitz in Chateaudun, Department Eure et Loir, und der Genossenschaft Epis-Centre mit Sitz in Bourges im Department Cher entstandene Axéreal, Paris, hat die bislang im Familienbesitz befindliche Mühlengruppe Celbert übernommen. Damit wird Axéreal, die bislang bereits zu den größten

Getreide-Genossenschaften zählte, zur drittgrößten Mühle Frankreichs. Celbert – Markenname Franchine – besitzt zehn Mühlen und eine Vermahlungskapazität von 200.000 t Mehl jährlich, während Axéreal vier Mühlen und 100.000 t Vermahlungskapazität pro Jahr mit in die Ehe bringt. Die Übernahme erfolgte durch die Tochtergesellschaft von d'Epis-Centre, Ariane. Axéreal repräsentiert 15.000 Mitglieder, beschäftigt 3.100 Mitarbeiter und setzt rund 2 Mrd. € um. ☺

Öko Test bemängelt Gebäcke

Die Redakteure des Magazins Öko Test haben für die Aprilausgabe verschiedene Backwaren unter die Lupe genommen. Die Gebäcke wurden auf Schadstoffe wie z.B. Acrylamid, das Schimmelpilzgift Deoxynivalenol, 3-MCPD-Fettsäureester und Transfettsäuren sowie auf ihre sensorischen Eigenschaften hin untersucht. Sensorisch schneiden die Produkte der Glockbrot Bäckerei GmbH & Co. oHG, Frankfurt am Main, der Kamps AG, Düsseldorf, und der Meisterbäckerei Steinecke GmbH & Co. KG, Mariental, am besten ab. Die Redakteure kritisierten allerdings beim Schnittbrötchen von Kamps und beim Heidebrot von Steinecke einen zu

hohen Gehalt an Deoxynivalenol. Laut Öko Test enthielt das untersuchte Buttercroissant der Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH, Mühlheim am Main, anstatt Butter als Fettanteil überwiegend Margarine. Weiterhin wiesen das Produkt und das Croissant von Schäfer's Brot- und Kuchenspezialitäten GmbH, Porta Westfalica, einen zu hohen Gehalt an 3-MCPD-Fettsäureester auf. Das Verbrauchermagazin bemängelt zudem die eingesetzten Zusatzstoffe und wies darauf hin, dass der in vielen Backmitteln verwendete Emulgator Diacetylweinsäureester (DAWE) in Tierversuchen zu Nieren- und Herzschäden geführt habe und von der Weltgesundheitsorganisation als kritisch beurteilt werde. ☺

Indawisa kauft deutsches Hefe-Werk

Die Hefe Schweiz AG in Stettfurt, eine 100%ige Tochterfirma der Indawisa Holding AG, Gutenberg/Schweiz, erhält eine deutsche Schwesterfirma. Die Holding hat per ersten April die Fabrik der Deutschen Hefewerke GmbH (DHW) in Nürnberg gekauft. Die Spezialprodukte der Hefe Schweiz AG sollen künftig über die Vertriebskanäle der DHW in Deutschland verkauft werden. Kernege-



Personalien

WERNER FRIEDRICH ist neuer Gebietsverkaufsleiter des Backmittelherstellers backaldrin International GmbH, Asten/Österreich, in



Südbayern. Der 44-Jährige hat das Bäckerhandwerk von der Pieve auf in einer Bio-Bäckerei gelernt, ist Bäckermeister und Betriebswirt VWA (Verwaltungs- und Wirtschaftsakademie). Er war viele Jahre als Bäckermeister und als Bäckereifachberater selbstständig tätig.

STEFAN STREHLE (39) heißt der neue Geschäftsführer Warenwirtschaft bei der Bäko-Zentrale Nord

eG in Duisburg. Strehle ist für den Einkauf, die Logistik, den Vertrieb und das Marketing verantwortlich.

Neu im Team der Redaktion von f2m foodmultimedia GmbH, Hamburg, ist **MARCEL RABENSTEIN** (29). Als Sohn einer Bäckerfamilie erlernte er zunächst den Bäckerberuf in seinem Geburtsort Sangerhausen und studierte anschließend Lebensmitteltechnologie in Bremerhaven. Nach ersten Berufserfahrungen im Bremerhavener Institut für Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, in der Stadtbäckerei Engelbrecht GmbH, Bremerhaven, sowie bei BakeMark Deutschland GmbH, Bremen, war Rabenstein zuletzt in der Produkti-

on von Harry Brot GmbH, Scheinefeld, tätig. Bei foodmultimedia wird er die für die Fachmagazine baking+biscuit international und brot+backwaren schreiben.

Die FALA GmbH, Achem, das deutsche Tochterunternehmen der Lesaffre-Gruppe, hat Anfang März **MATHIAS KOLLMANN** (38) als



gesamtverantwortlichen Head of Operation and Sale in sein Management-Team berufen. Kollmann wird für die operative Betreuung sowie als Repräsentant der Geschäftsführung in Deutschland Verantwort-

ung tragen. Seine Arbeitsschwerpunkte liegen zunächst in der Ausrichtung von FALA als Lesaffre-Tochter in der Bundesrepublik.

DANIEL LANDSCHOOF (29) verstärkt die Mühlenchemie GmbH & Co. KG, Ahrensburg, als Jr. Area Sales Manager Latin America. Der Chemieingenieur betreut künftig unter der Führung von Area Sales Manager Detlev Rösler die Kunden in Süd- und Mittelamerika. Landschoof ist gebürtiger Mexikaner. Er hat an der Universität Ibero-americana studiert und in Mexiko City erste Berufserfahrungen bei Unternehmen wie Unilever Mexiko, Johnson & Johnson Medical und Kimberly & Clark gesammelt.

schäft der AG ist die Herstellung von frischer Hefe, Trockenhefe, Malzprodukte und Backmitteln. Jährlich verlassen 6.000 t Backhefe das Werk. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen 37 Mitarbeiter. Die DHW in Nürnberg produziert mit 67 Beschäftigten rund 32.000 t Backhefe im Jahr. Ⓞ

Aus Kamps wird Lieken

Die Kamps AG, Düsseldorf, und ihre Konzern-Gesellschaften haben umfirmiert, teilte das Unternehmen mit. Konkret bedeutet dies: Aus der Kamps AG wird die Lieken AG, aus der Kamps Brot- und Backwaren GmbH wird die Lieken Brot- und Backwaren GmbH („Supermarkt-Geschäftsbereich“) und aus der Kamps Bakeries GmbH wird die Kamps GmbH („Filial-Geschäftsbereich“). Da bisher unter dem Namen Kamps die beiden verschiedenen Geschäftsmodelle Kamps Brot- und Backwaren (Versorgung des Lebensmitteleinzelhandels) und Kamps Bakeries (Bäckerei-Filialen) betrieben wurden, gab es in der Vergangenheit immer wieder Missverständnisse und Verwirrungen aufgrund der ähnlichen Firmennamen. Die beiden Geschäftsbereiche sind selbstständige Bereiche und operativ unabhängig – dies soll durch die Umfirmierung künftig für Kunden und die Öffentlichkeit besser nachvollziehbar sein. Ⓞ

Danisco ändert Geschäftsstruktur

Der dänische Ingredients-Konzern Danisco A/S wird zum 1. Mai dieses Jahres sein Ingredients-Geschäft neu strukturieren. Demnach werden die Geschäftsbereiche Emulgatoren, Sweeteners, Kulturen sowie Gummi+Systeme künftig zur Division Food Ingredients zusammengefasst, während Zucker sowie Genecor, die Biotechnologie-Sparte von Danisco, eigenständig bleiben. Das erklärte das Unternehmen anlässlich der Veröffentlichung der aktuellen Quartals-Ergebnisse. Das dritte Quartal brachte demnach ein organisches Umsatzwachstum von 6% auf 4,6 Mrd. Dänische Kronen, woran fast

alle Geschäftsbereiche gleichermaßen beteiligt waren. Lediglich die Sparte Sweetener bildete mit einem leichten Rückgang der Umsätze die Ausnahme. Bio-Ingredients dagegen lieferten im dritten Quartal ein organisches Wachstum von 12% auf 1,4 Mrd. Kronen, woran sowohl die Sparte Kulturen wie die Division Genecor beteiligt waren. Ⓞ

Neuhauser investiert in Maubeuge

Laut französischer Tagespresse will der Tiefkühlbackwarenhersteller Neuhauser in Maubeuge, Nordfrankreich, 31 Mio. € in die Erweiterung seiner Produktionskapazitäten stecken. In Maubeuge steht das Delice-de-la-Tour-Werk, das Neuhauser 2007 von CSM übernommen hatte. Gebacken werden hier TK-Brote und Baguettes. Insgesamt setzt Neuhauser weltweit rund 260 Mio. € mit TK-Backwaren um und beschäftigt ca. 2.200 Mitarbeiter. Ⓞ

Puratos peilt 1-Mrd.-€-Grenze an

Der belgische Ingredients-Hersteller Puratos N.V., Groot-Bijgaarden, Belgien, peilt nach Aussagen von CEO Daniel Malcorps einen Umsatz jenseits der 1-Mrd.-€-Grenze an. Im vergangenen Jahr hatte der Umsatz bei rund 950 Mio. € gelegen. Das Unternehmen ist mit 5.700 Mitarbeitern weltweit über 88 Niederlassungen in 57 Ländern vertreten. In 54 Ländern betreibt es außerdem eigene Produktionsstätten, um möglichst unabhängig von Währungsschwankungen und Marktrestriktionen zu sein. In 36 so genannten Innovation-Centern bietet das aus dem belgischen Groot Bijgaarden stammende Familienunternehmen seinen Kunden weltweit Information und Schulung an.

Ein firmeneigenes Programm sorgt für die Weiterbildung von jährlich jeweils 200 Bäckern, Patissiers und Chocolatiers. Für Forschung und Entwicklung wendet Puratos in diesem Jahr 2,4% des Jahresumsatzes auf, im vergangenen Jahr waren es 2,2%. Ⓞ

**KNOW-HOW UND QUALITÄT
DIE BASIS FÜR ERFOLG**



**boyens
backservice**

Setzen Sie bei Back-Trennmittel auf Qualität und mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Bäckereibranche!

boyens backservice GmbH · Gildestraße 76-80 · D-49479 Ibbenbüren
Telefon +49 (0) 54 51 - 96 37-0 · www.boyensbackservice.de



interpack
Halle 17 Stand 17B55

KOMATEC

Maschinenbau GmbH
Roboter- und
Transportsysteme
Schlehenweg 4
67677 Enkenbach-Alsenborn

tel: +49 (0) 6303 / 9227-0
fax: +49 (0) 6303 / 9227-5
mail: info@komatec.de
web: www.komatec.de

KOMATEC Leistungsspektrum für die Backbranche:

- Korblagerung, Depalettieren und Korbtransport
- Automatisches Backblechhandling und Backblechlager
- Flexpicker Systeme für Packmaschinenbeschickung
- Einsetzen von Backprodukten wie Brötchen-, Brot- oder Kuchenpackungen in Körbe oder Kartontrays
- Palettierung von Körben, Steigen oder Kartons
- Palettentransport



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

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.

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.