

Neu! SUCREA® Crème Chocolat



Passion for Pastry



Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstraße 6
D - 64295 Darmstadt
Telefon +49 6151 3522 90
Telefax +49 6151 3522 9339
Email info@unifine.de
Website www.unifine.de



Nächste Runde

Ist noch gar nicht so lange her, dass wir die Jahrtausendwende gefeiert haben, und jetzt ist schon wieder ein Jahrzehnt vergangen. Politisch, wirtschaftlich und gesellschaftlich hat dieses Jahrzehnt zum Teil gravierende, wenn auch nicht immer positive Veränderungen gebracht.

Die neue Dekade verspricht, nicht weniger turbulent zu werden. Der Turbokapitalismus, der die Einkommensdifferenzen noch größer werden ließ, ein Kampf der Kulturen, der zu einer kriegerischen Auseinandersetzung geworden ist, ein Klimawandel, der mehr fordert, als die meisten Menschen derzeit an ihrem Leben zu ändern bereit sind – die Themen sind groß und sie schlagen durch bis auf den heimischen Marktplatz. Kein Haushalt, kein Konsument, der im kommenden Jahrzehnt nicht zu Verhaltensänderungen gezwungen sein wird.

Dabei hat die Backbranche auch ohne die „großen“ Themen der Menschheit eine Menge Veränderungen zu bewältigen. Die Ernährungsgewohnheiten in fast allen Ländern dieser Erde sind im Umbruch. Traditionelle Familienmahlzeiten werden immer seltener, der Out-of-Home-Konsum wächst. Wachstumstendenzen zeigen auch die Anforderungen der Politik und da speziell die der EU-Behörden aus Brüssel: Dezimierung des Salzgehalts, veränderte Deklarationspflichten für Zusatzstoffe, Vorschriften für die Auslobung von Gesundheitsaspekten etc. Dazu kommt der neue große „Hype“ Nachhaltigkeit. Die großen Handelsgruppen dieser Welt haben die Umweltverträglichkeit von Rohstoffen, Produkten, Produktions- und Logistikprozessen bereits als Marketinginstrument entdeckt. Aber dabei wird es nicht bleiben. Ethik, so schwer der Begriff auch mit konkreten Inhalten auszufüllen ist, wird zum allgemein gültigen Maßstab. Umweltverträglichkeit allein wird nicht reichen, Nachhaltigkeit beinhaltet auch Sozialverträglichkeit, und das ist eine Anforderung, der sich viele Unternehmen noch immer nicht gerne stellen, predigten ihnen doch die Propheten des Turbokapitalismus gestern noch, Sozialverträglichkeit sei etwas für „Warmduscher“ und Dummköpfe. Da wird mancher umlernen müssen.

Kommt noch die laufende Strukturveränderung der eigenen Branche hinzu. Die sich verschiebenden Konsumgewohnheiten und die Globalisierung des Lebensmittelhandels haben die nationalen Grenzen der Backwarenmärkte aufgeweicht. Tiefkühltechnik hat den grenzüberschreitenden Backwarenverkehr technisch möglich gemacht und damit auch eine neue Ebene des Konkurrenzkampfes eröffnet.

Die nächsten zehn Jahre werden also alles andere als langweilig für die Branche werden. Ich wünsche Ihnen und uns, dass es überwiegend erfreuliche Dinge sind, über die wir zu berichten haben werden.

Ihre



Hildegard M. Keil



++ Hildegard M. Keil
E-Mail: keil@foodmultimedia.de

Erfolg ist eine Frage des Systems

Die Business-IT-Lösung für Ihr gesamtes Unternehmen



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

Nehmen Sie teil an unserem internationalen Seminar mit Betriebsbesichtigungen für das Management der Nahrungsmittelindustrie am 9. und 10. Juni 2010 in Oensingen, Schweiz.

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



CSB-System
INTERNATIONAL



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.