

## ++ FRICOPAN SCHLIESST STANDORT BERLIN

Wie die HIESTAND&SUHR Handels- und Logistik GmbH, Vogtsburg-Achkarren, der Redaktion mitteilte, wird die Berliner Fricopan Back GmbH ihre Produktion komplett von Berlin nach Immekath bei Wolfsburg verlagern. So will die Fricopan Gruppe die Wettbewerbsfähigkeit sichern. Die Schweizer Hiestand Holding AG hatte im November 2006 die deutsche Fricopan Gruppe zu 100 % übernommen. Die Hiestand Holding AG gehört seit 2008 durch die Fusion mit der irischen IAWS Group plc zu der Züricher ARYZTA AG. Heute ist die Fricopan-Gruppe mit drei Unternehmen auf dem deutschen und internationalen Markt für Tiefkühlbackwaren tätig. Wie das Unternehmen mitteilte, ist der Markt für Tiefkühlbackwaren aktuell einerseits von einem hohen Preisdruck vonseiten der Konsumenten und andererseits von massiv steigenden Rohstoffpreisen gekennzeichnet. Diese Marktanforderungen zwingen zu einer Maximierung der Effizienz in den Produktionsstätten. Um die Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens auch in Zukunft zu sichern, hat die Gruppe deshalb entschieden, den Produktionsstandort Berlin zu verlagern. Das Berliner Werk ist über 30 Jahre alt und bietet in Zukunft nicht mehr die Rahmenbedingungen, Backwaren unter den heutigen Anforderungen marktgerecht zu produzieren, heißt es weiter. Aus diesem Grund werden die Berliner Produktionsanlagen an den modernen Standort Immekath verlegt. Die Verlagerung der Produktion soll sozialverträglich umgesetzt werden. Alle Mitarbeiter der



## Personalien



**Susanne Döring** ist seit Januar 2011 die neue Generalsekretärin der AIBI (Association Internationale de la Boulangerie Industrielle). Damit folgt sie dem ausscheidenden Generalsekretär Helmut Martell. Gleichzeitig wurde

das Büro der AIBI, das bislang in Personalunion vom Verband Deutscher Großbäckereien e. V. in Düsseldorf geführt wurde, nach Brüssel verlegt. Die Präsenz der Großbäcker in Brüssel soll so deutlich erhöht werden. Döring verfügt über umfangreiche Erfahrungen in der Verbändewelt. Beispielsweise war sie einige Jahre Direktorin für „Consumer Affairs“ im europäischen Dachverband der Lebensmittelwirtschaft CIAA (Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE), Brüssel. +++

Der Aufsichtsrat der Lieken AG, Düsseldorf, hat in seiner Sitzung am 27. Januar 2011 folgenden Beschluss gefasst: **Thomas Höring** wird mit Wirkung zum 1. Februar 2011 zum Vorstandsvorsitzenden der Lieken AG bestellt. Höring war zuvor lange Jahre für Campina in Deutschland und in den Niederlanden als Chief Financial Officer verantwortlich, danach Vorsitzender der Geschäftsführung des Standorts Leppersdorf der Müllermilch Gruppe. Zuletzt war er als Unternehmensberater tätig. Wolfgang Keller, der das Amt des Vorstandsvorsitzenden bis Jahresende bekleidete, wechselt zum 1. Februar 2011 in den Aufsichtsrat und wurde zum neuen Aufsichtsratsvorsitzenden ernannt, heißt es weiter. +++

ANZEIGE



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

The Nut specialists

...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



AktivePOS –  
das vielseitige  
Kassensystem



■ durch echte PC-Technik noch leistungsfähiger  
■ Ladenverkauf und Direktverzehr (2 MwSt.-Sätze) auf einem Bon  
■ Direktanbindung an unser Bäckerei-Software-Programm

informieren und noch weitere Vorteile nutzen!

FoxLogic – EDV für Backbetriebe-Seidenweg 52-D-40593 Düsseldorf  
Tel. 0211/7103433 • Fax 0211/7182450  
Internet <http://www.FoxLogic.de> • e-mail: [FoxLogic@arcor.de](mailto:FoxLogic@arcor.de)

Produktion – betroffen sind offenbar 150 Arbeitsplätze – sollen ein Arbeitsplatzangebot an anderen Standorten erhalten. Auf betriebsbedingte Kündigungen soll so weit wie möglich verzichtet werden. Ein Interessenausgleich mit Sozialplan wird mit dem Betriebsrat verhandelt. Diese Verlagerung der Produktionskapazitäten hat keine Auswirkung auf die Vertriebsgesellschaft, Fricopan GmbH, welche weiterhin vom Standort Berlin aus aktiv ist. Die Fricopan Back GmbH wurde 1992 von Klaus März und Karl-Heinz Bindewald in Garching/München gegründet. Im September 1994 folgt die Übernahme eines Tiefkühlbetriebes in Berlin-Neukölln. 1996 hat Fricopan das Werk in Immekath in Betrieb genommen. Drei Jahre später wurde hier ein neuer Verwaltungs-trakt und in 2000 ein neues Werk fertiggestellt. 1999 wurde in Berlin, durch einen Anbau, die Produktion erweitert. Weitere Infos unter: [www.fricopan.de](http://www.fricopan.de). +++



## Personalien

Zum 1. Februar 2011 wird die Führung des Daub Backtechnik GmbH, Hamburg, Tochterunternehmen des niederländischen Maschinenbaukonzerns Kaak-Gruppe, Terborg, neu geordnet. Im gegenseitigen Einvernehmen mit der Muttergesellschaft sowie aus persönlichen Gründen verlässt der bisherige Geschäftsführer **Dr. Gerd Meyer** das hanseatische Traditionsunternehmen am 1. September dieses Jahres. Bis dahin betreut Dr. Meyer noch einige aktuelle Ofenbauprojekte. Das operative Geschäft übergibt er ab sofort und bis auf Weiteres an August Heij (NL), der als Interims-Geschäftsführer aus dem Mutterhaus an die Elbe wechselt. Heij hat bereits langjährige Erfahrung als Interims-Geschäftsführer und hat vorher bei mehreren technischen Unternehmen als Vorstandsmitglied gearbeitet. Wie Jan Kaak, Inhaber und Geschäftsführender Gesellschafter der Kaak-Gruppe, gegenüber der Redaktion deutlich machte, soll mittelfristig ein erneutes Team aus Geschäftsführer, Vertriebs-, Finanz-, Service- und Produktionsleiter die Führung des innerhalb der Kaak-Gruppe eigenständigen Ofenbauunternehmens aus Hamburg übernehmen. +++

### ++ STERNENBÄCK ÜBERNIMMT HERRMANN VON DER ALB-VERKAUFSSTELLEN

Die Sternenbäck GmbH, Hechingen, hat einen großen Teil der rund 80 Herrmann von der Alb-Filialen aus der Insolvenzmasse heraus übernommen, teilte die Bäckerei mit. Es werden alle Mitarbeiter aus den erworbenen Filialen weiter beschäftigt. Sternenbäck macht damit einen weiteren Schritt in seiner Expansionsentwicklung, heißt es weiter. Das Vertriebsgebiet in Baden-Württemberg wird mit den hinzukommenden Filialen sinnvoll erweitert und die Marktposition dadurch gefestigt. Auch beim Verkauf der Produktion gibt es Bewegung. Wie die Südwest-Presse berichtet, soll die Bäcker Bachmeier GmbH & Co. KG, Eggenfelden, die Herrmann von der Alb-Produktion in Dettingen übernehmen. Die 220 Mitarbeiter sollen in einer Transfergesellschaft weiterbeschäftigt werden. Die Bäckerei Bachmeier betreibt über 100 eigene Filialen in Bayern. Außerdem beliefert das Unternehmen mehr als 500 Handelskunden in Bayern, Hessen und Österreich. +++

### ++ HANINA GMBH INVESTIERT

„Ein neuer Stern am Kuchenhimmel“ – unter diesem Motto stand der erste offizielle Auftritt der Hanina GmbH, Prichsenstadt, die erstmals zur Internationalen Süßwarenmesse ISM (vom 30.01. bis 02.02.2011 in Köln) mit der Marke StarCake auftrat. Mit der Hanina GmbH möchte das Unternehmerehepaar Otto und Monika Lithardt im hart umkämpften Kuchenmarkt antreten. Unterstützt wird Familie Lithardt durch drei Mitgesellschafter. Produziert wird zunächst an dem 5.000 m<sup>2</sup> Produktionsfläche umfassenden

Standort in Altenschönbach in Franken. Dieser wird gerade komplett modernisiert. Realisiert werden derzeit drei Groß-Anlagen mit einer Leistung von jeweils bis zu 6.000 Kuchen/Std. sowie fünf weitere Linien für Premiumprodukte. Die Investitionen werden ausschließlich aus dem Eigenkapital der Gesellschafter finanziert. Die Lieferungen an den internationalen Handel sollen im April 2011 beginnen. Zum Herbst 2011 wird dann unter Vollausslastung produziert werden können, heißt es weiter. Ziel ist ein Exportanteil von 40 %. Das Werk wird vom Start an nach IFS (International Food Standard) zertifiziert sein. Die Produktion von Koscher- und Halal-Sortimenten ist von Beginn an vorgesehen. Weitere Infos unter: [www.starcake.de](http://www.starcake.de). +++

### AIBI – Kongress in Berlin

Die AIBI (Association Internationale de la Boulangerie Industrielle), der Internationale Verband der Großbäckereien, Düsseldorf, lädt zum diesjährigen Kongress vom 26. bis 29. Mai 2011 nach Berlin ein. Für Georg Heberer, den amtierenden AIBI-Präsidenten, ist der Kongress eine einzigartige Möglichkeit, Kontakte herzustellen oder zu vertiefen und das kollegiale Gespräch im europäischen Backgewerbe zu pflegen. In Berlin werden alle Themen diskutiert, die für die Branche in Europa relevant sind. Dazu gehören zum Beispiel alte und neue Risiken im Lebensmittelrecht, die Prof. Dr. Ulrich Nöhle von der TU Braunschweig darstellen wird. Mit den Herausforderungen an die Landwirtschaft und der Sicherung der Ernährung für die Weltbevölkerung beschäftigt sich Prof. Dr. Martin Qaim von der Universität Göttingen. Die Entwicklung der Getreidemärkte beschreibt George Mason von Heygates Limited in Großbritannien. Ein weiteres Thema ist die Marktsituation in den einzelnen Mitgliedsländern der AIBI. Mitgliedsländer der AIBI sind alle EU-Mitglieder sowie die Türkei und Russland. In Berlin wird ebenfalls ein Nachfolger für den ausscheidenden Präsidenten Georg Heberer gewählt. +++

ANZEIGE

# DOJA T • E • C<sup>®</sup>

**Wir stellen aus**  
Halle B6  
Stand B6.100

Aprikotur- und Glasurbandanlagen  
Auflösebehälter  
Eisprüher  
Automatisierungstechnik  
Dosier- und Dippsysteme  
Backblechbesprüher  
Verschäumungstechnik

Tel.: +49 (0) 7072 92 93 0  
info@dojatec.de www.dojatec.de

Food equipment  
made in Germany



# EQUIPMENT

*the way you want it*

## BURFORD® PRECISION OILER MODELL 515

Sprühsystem für Öl und Trennmittel,  
präziser Auftrag.



## BURFORD® SMART SEEDER/TOPPER

Für präzise Bestreudichte. Spart Rohware dank der  
automatischen Einstellmöglichkeit.



BESTREUEINRICHTUNG FÜR SAATEN.  
MODELL 9940 FÜR LINKSHÄNDER  
MIT FÖRDERER (OPTIONAL)



## BURFORD® ORBITAL PAN SHAKER

Die Kreisbewegung des Burford Orbital Pan Shakers sorgt für  
präzise Platzierung der Teiglinge in den Formen



MODELL 578 FÜR  
RECHTSHÄNDER



## BURFORD® FLOUR DUSTER MODELL FD200

Der Burford® Mehlstreuer bestäubt Brote,  
Buns und Brötchen gleichmäßig mit Mehl.



MEHLSTREUER  
MIT STÄNDER  
(OPTIONAL)



**BURFORD®**  
**SMART SERVO TWIST TYER**  
 MODELL 2200 (RECHTSHÄNDER) • MODELL 2300 (LINKSHÄNDER)  
 Beliebtester Beutelverschluss

MODELL 2300  
 FÜR LINKSHÄNDER



**BURFORD®**  
**TAGGER**  
 MODELL TGR -100 FÜR RECHTSHÄNDER



**BURFORD®**  
**PATTERN SPLITTER**

Mit diesem Oberflächenschneider werden die Produkte  
 nach Kundenwunsch präzise eingeschnitten



MODELL PS-2 FÜR LINKSHÄNDER MIT FÖRDERER (OPTIONAL)



**BURFORD®**  
**TAPE CLOSURE SYSTEM**

MODELL TCS-100R (RECHTSHÄNDER) • MODELL TCS-100L (LINKSHÄNDER)

KLEBBAND-VERSCHLUSSSYSTEM  
 MODELL TCS-100R MIT FÖRDERER  
 UND DRUCKER (OPTIONAL)



**WHAT CAN BURFORD DO FOR YOU?**

**RUFEN SIE UNS AN: +1 877 287 3673**



## **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.**