



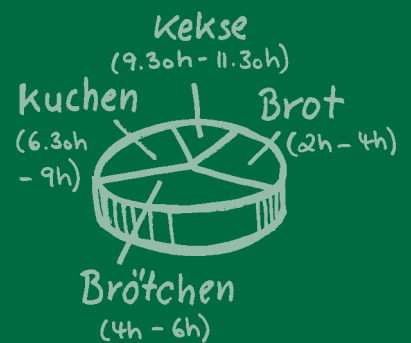
**ANUGA  
FOOD  
TEC**  
Besuchen Sie uns  
in Köln vom  
**27. - 30. März 2012**  
Halle 9.1  
Stand B-033



Meine neue Idee für mehr Abwechslung:

# Backwarenvierfalt- produktionsteigteiler

Produktqualität und Preis sind entscheidend für den wirtschaftlichen Erfolg Ihres Unternehmens. Deshalb entwickeln wir Maschinen, die Sie universell und flexibel einsetzen können – wie den **VEMAG ROBOT 500**. Der Teigteiler ist optimal für die **Herstellung einer großen Vielfalt an Produkten** geeignet und hilft beim Sparen. Denn auf den Einsatz von Öl als Trennmittel kann verzichtet werden. Das spart Kosten und verbessert das Produktbild. Wir unterstützen Sie gerne bei der Integration unserer Gewinn bringenden Technik in Ihr Unternehmen. Rufen Sie an und besuchen Sie uns in unserem **Kundencenter**.



# Der Fisch stinkt vom Kopf her

Es stimmt, der Lebensmittelhandel hat in Deutschland eine Einkaufsmacht erreicht, die es zu verhindern weiß, selbst notwendige Preiserhöhungen durchzusetzen. Dennoch ist nicht der Handel Schuld an diesem Hygiene-skandal im XXL-Format, der von Neufahrn aus derzeit der Backbranche einen Image- und Vertrauensschaden zufügt, der kleben bleiben wird.

Schuld sind auch nicht die steigenden Energiekosten oder die mittlerweile in das Visier von Spekulanten und Kartellmüllern geratenen Rohstoffpreise. Selbst die scheinheiligen Verbraucher, die bei Umfragen immer erzählen, dass sie doch eigentlich Qualität schätzen und am liebsten beim kleinen Bäcker um die Ecke kaufen, um dann doch nach dem größten Flatschen zum niedrigsten Preis zu greifen, völlig egal, wo und wie der angeboten wird, sind bestenfalls eine Vorstufe der Ursachen.

Die Verantwortlichen für das Desaster in Neufahrn sitzen ganz oben in der Müller-Geschäftsführung. Deren Investitionsvolumen der vergangenen zehn Jahre spärlich zu nennen, hieße zu prahlen. Maschinen und Anlagen, die zwanzig, dreißig oder noch mehr Jahre auf dem Buckel haben, sind aber nur mit sehr, sehr hohem Personalaufwand sauber zu halten. Als diese Maschinen konstruiert wurden, war deren Hygienefähigkeit kein Kriterium für Investitionsentscheidungen, aber die Löhne waren niedriger und die Mengen, die über diese Anlagen gingen, deutlich kleiner als heute. Wer also weder investiert noch den entsprechenden Personalaufwand betreibt, weiß, was er tut.

Arbeitnehmer aus knapp hundert Nationen so weit zu bringen, dass sie miteinander kommunizieren können, dabei auch das Gleiche meinen und ein einheitliches Verständnis von Hygiene entwickeln, erfordert sehr viel Weiterbildungsaufwand. Auch diese Investitionen hat in Neufahrn niemand getätigt. Dass es in den vergangenen Jahren obendrein eine stetige Fluktuation im Produktionsmanagement von Müller gegeben hat, ist in der Branche kein Geheimnis, und dass dabei nicht unbedingt die Besten geblieben sind, ebenfalls nicht.

Nicht in Anlagentechnik und Personal zu investieren, dafür aber mit niedrigen Preisen am Markt zu operieren, ist keineswegs das Ergebnis von wachsendem Konkurrenzdruck oder Rohstoffkosten, Strukturveränderungen in der Branche, übermäßiger Handelsmacht oder unlogischem Verbraucherverhalten, sondern einzig und allein unternehmerische Entscheidung!

Der Fisch stinkt vom Kopf und deshalb reicht es auch nicht, den Laden jetzt einmal gründlich sauber zu machen. Für die Branche wäre es vermutlich das Beste, in Neufahrn die Türen zu schließen und den Schlüssel wegzwerfen. So würde man gleichzeitig einen Teil der ruinösen Überkapazitäten beseitigen.

Das Müller-Desaster ist ein Makel für die Branche, den sie so schnell nicht wieder loswird, aber auch für den Handel, der seinen Kunden erklären muss, warum ihm die niedrigen Preise von Müller-Brot wichtiger waren als Qualität und Hygiene. Ach ja, und der IFS wird wohl erklären müssen, wie es denn mit der eigenen Qualitätssicherung aussieht. Müller-Brot hatte man dieses Zertifikat verliehen, und sogar „higher level“? Ob dahinter Kumpanei, Korruption oder Unfähigkeit stecken und wie der IFS damit umgeht, entscheidet darüber, ob dieses Zertifikat künftig noch das Papier wert ist, auf dem es steht.

Ihre

Hildegard M. Keil



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



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

Die Business-IT-Lösung für  
Ihr gesamtes Unternehmen

Erfolg ist eine  
Frage des Systems



HACK AG

**ANUGA  
FOOD  
TEC** BESUCHEN SIE UNS!  
Halle 8.1  
Stand B020/C029  
27. bis 30. März 2012 in Köln

**Schneller.  
Zuverlässiger.  
Produktiver.**

Erfolgreiche Unternehmen der Brot- und Backwarenbranche setzen weltweit auf das CSB-System. Die HACK AG auch: „**Was unsere Partnerschaft mit der CSB-System AG auszeichnet? Das Vertrauen auf einen verlässlichen IT-Partner, der uns dabei unterstützt, unsere Ziele optimal umzusetzen.**“

*Peter Hack, Vorstandsvorsitzender  
der HACK AG*

**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.**