

++ GEFÜLLTE BAGUETTES: JEDES ZWEITE VON MEGGLE

Die Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co. KG, Teil der Meggle AG und mit 67 % Mehrheitseigner der M-Back GmbH, Gebesee, produziert laut dem Vorstandsvorsitzenden der AG, Dr. Sil van der Ploeg, jedes zweite gefüllte Baguette, das in den Kühlregalen des deutschen Lebensmittelhandels angeboten wird. In diesem Jahr will Meggle laut LebensmittelZeitung seinen Anteil mit der Einführung gefüllter Laugenbaguettes noch einmal steigern.

In diesem Jahr will die AG erstmals die Umsatzmarke von 1 Mrd. EUR erreichen. Dazu beitragen werde auch die Expansion in Osteuropa. Am Standort Wasserburg sollen in diesem Jahr 30 Mio. EUR investiert werden. +++

++ LIEKEN: KOSTEN SINKEN STÄRKER ALS UMSATZ

Die zum italienischen Barilla-Konzern gehörende Lieken AG, Düsseldorf, ist nach wie vor der größte Backwarenhersteller in der Bundesrepublik. Für das Geschäftsjahr 2010 weist der Jahresabschluss der Aktiengesellschaft einen Umsatz mit dem Lebensmittelhandel (Bereich Retail) von insgesamt 782,4 Mio. EUR aus, was einem Rückgang um 4 % gegenüber dem Vorjahr gleichkommt. Gleichzeitig sanken die Herstellungs- bzw. Einstands-kosten um 5,7 % auf 502 Mio. EUR. Der Gesamtumsatz der Lieken AG belief sich 2010 auf 868,1 Mio. EUR, wovon mit 74 Mio. EUR weniger als 10 % jenseits der deutschen Staatsgrenzen generiert wurde.

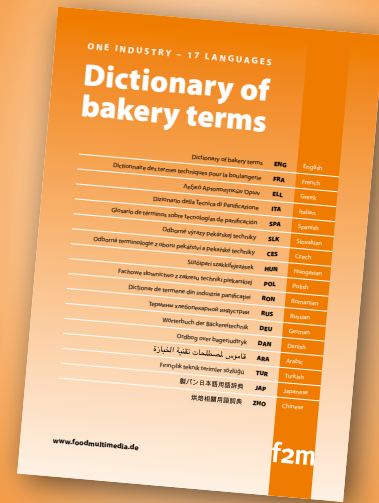
In diesem Gesamtumsatz enthalten sind Teile des Umsatzes der Kamps-Filialkette, die 2010 verkauft wurde und deshalb nur bis zum August im konsolidierten Jahresabschluss mitzählte. +++

++ EXPANSIONSPÄNE BEI GREGGS

Die britische Bäckereikette Greggs, die auf der Insel zum Stichtag 31. Dezember 2011 insgesamt 1.571 Shops betrieb, hat kürzlich ihre Expansionspläne für das laufende Jahr präzisiert. Demnach will CEO Ken McMeikan in 2012 rund 90 weitere Shops im bisherigen Stil eröffnen, d. h. Läden, in denen süße und salzige Backwaren vornehmlich zum Sofortverzehr sowie Kaffee und andere Getränke angeboten werden. Mehr als ein Drittel davon soll, wie schon 2011, nicht mehr in den Einkaufszonen liegen, sondern an Tankstellen, Bahnhöfen, Airports oder in Industriezonen. Außerdem will die Gruppe zwei oder drei weitere Läden unter „Greggs Moment“ eröffnen, einem neuen Format von Greggs, das sich mehr als Coffee-Shop versteht. Weitere Infos unter: www.greggs-moment.co.uk. Was die Produktionsstätten angeht, so will Greggs bis 2013 eine neue Bäckerei in Wiltshire bauen und sucht nach geeigneten Grundstücken in Schottland, East Anglia und an der Südküste. +++

Talking with the
world about baking.

f2m



f2m food multimedia gmbh

Behnstr. 61 · 22767 Hamburg · Germany

Phone: +49 (0) 40 39 90 12 27 · Fax: +49 (0) 40 39 90 12 29

E-Mail: info@foodmultimedia.de · www.foodmultimedia.de



Kreismessermaschinen

Rotec 350



Leichter, besser und schneller arbeiten durch die überzeugenden Eigenschaften:

- Besonders schonender und ofenfrischer Schnitt durch individuell einstellbare Messerbeölung
- Besseres Anlauf- und Bremsverhalten des Messerantriebs durch Frequenzrichter
- Exakte Messerpositionierung durch Antriebsmotor mit Winkelsensor
- Hoher Sicherheitsstandard durch vollautomatische Haubenverriegelung während des Schneidvorgangs
- Brotscheiben sehr gut trennbar
- Minimale Krustenbeschädigung
- Einfach zu handhabendes Bedienfeld mit Scheibenstärkenvorwahl
- Messerraum aufklappbar, dadurch einfache und schnelle Säuberung
- Klartext - Anzeige

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Rheinische Str. 6, 42781 Haan
Tel.: 0 21 29 - 34 66 - 0, Fax: 34 66-69
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.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

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.