



Personalien



Mit dem Bäcker- und Konditormeister **MARIO BACHINGER (38)** gewinnt die Anneliese Mertes GmbH, Eschweiler, einen kompetenten Mitarbeiter für den Außendienst. Bachinger betreut Bäckerei-Unternehmen in Österreich und Südtirol. Durch seine langjährige Außendienstenerfahrung ist er vielen Bäckern bereits als Berater bekannt.

Der Senat der Fraunhofer-Gesellschaft hat auf seiner Sitzung am 25. April in Erlangen **DR. ULRICH BULLER** zum Vorstand für Forschungsplanung gewählt. Der Chemiker ist 59 Jahre alt, verheiratet und hat vier Kinder. Er ist seit 22 Jahren in der Fraunhofer-Gesellschaft tätig.

Die Kamps AG hat **MARTIN RÜTER (42)** zum Personalvorstand und Arbeitsdirektor bestellt. Sein Vorgänger **KARL-HEINZ DULLINGER (67)** geht nach 47-jähriger Betriebszugehörigkeit bei Wendeln in den Ruhestand. Martin Rüter wurde 2001 Leiter Personal, Versicherung und Liegenschaften der Wendeln Brot- und Backwaren GmbH & Co. KG, die 2000 von der Kamps-Gruppe übernommen wurde. Seit 2002 ist Rüter Leiter Personalwesen der Kamps AG.

ANDREAS WOLLGE (36) ist neuer Account Manager Deutschland bei Meneba, Rotterdam. Wollge hat bislang bei verschiedenen internationalen Unternehmen im Bereich Back- und Nahrungsmittelzutaten gearbeitet. In seiner Funktion bei Meneba wird er für die Vertriebsstrategie, Unterstützung und Marktentwicklung in Deutschland zuständig sein.

Zum Jahresende 2006 wird **GÜNTHER BEHRINGER (54)**, Leiter des Geschäftsbereiches Produktion und Technik der Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH in Dornbirn/Vorarlberg, aus dem Unternehmen ausscheiden. Er tritt zum Jahreswechsel in die Geschäftsführung der Ospelt-Gruppe, Vaduz, Liechtenstein, ein. Über seine Nachfolge wird derzeit verhandelt.

Der aus Passau stammende Günther Behringer hatte nach erfolgreichen Jahren als Produktionsleiter in den deutschen Großbäckereien Jaus und Weber 1989 die Gesamtverantwortung für Produktion und Technik, Produktentwicklung und Qualitätsmanagement vom Firmeninhaber Helmut Ölz, übernommen. In den 17 Jahren seither verdreifachte sich der Jahresumsatz der Rudolf Ölz Meisterbäcker auf heute rund 125 Mio. € und die jährliche Produktionsmenge stieg von 10.000 t auf über 35.000 t. Behringer: „Der Erfolg von Ölz ist schlicht und einfach das Ergebnis harter Arbeit aller Mitarbeiter.“ Bernhard Ölz, der Anfang 2005 die Geschäftsführung von seinem Vater Helmut Ölz übernommen hatte, zur Trennung: „Mit Herrn Behringer verbindet mich eine ganz persönliche Beziehung. Ihm hat mein Vater das Amt meines Ausbildungspaten anvertraut und viele Jahre engagierte sich Herr Behringer als mein beruflicher Mentor. Von der sehr guten beruflichen und persönlichen Beziehung hat unser Familienunternehmen stets profitiert. Wir bedauern sehr, dass Herr Behringer uns verlässt, können aber auch sehr gut verstehen, dass einen so kreativen Kopf wie den seinen neue Herausforderungen reizen.“

Zuletzt entstand unter Behringers Federführung im Wallenmahd in Dornbirn ein hochmodernes Werk zur Herstellung von Hefefeinegebäcken, Kuchen und Croissants, das in Organisation, Hygiene und Ausbaumöglichkeiten branchenweit Maßstäbe setzt. Die Angebotspalette der Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH umfasst mehr als 70 Produkte im Segment Kuchen und Feinbackwaren sowie Toastbrot, außerdem 30 Sorten Stollen und Fruchtbrote als Saisonartikel. Über 400.000 Einheiten werden im Durchschnitt täglich gebacken und über den eigenen Frischdienst verkauft. 740 Mitarbeiter sorgen dafür, dass mehr als 6.000 Kunden täglich mit frischen Backwaren beliefert werden, nicht nur in Österreich, sondern auch in Deutschland, der Schweiz und Norditalien.

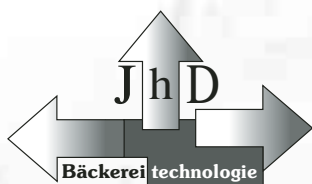
Die Ospelt-Gruppe gehört mit einem Umsatz von 650 Mio. CHF und über 2.000 Mitarbeitern zu den bedeutenden Nahrungsmittelherstellern im deutschsprachigen Raum. An sieben Standorten in Liechtenstein, der Schweiz, Österreich und Deutschland produziert und verarbeitet das Unternehmen Fleisch- und Wurstwaren (Malbuner), Pasta, Pizzen, Fischspezialitäten und Tiernahrung. Das Familienunternehmen wird in der zweiten Generation geführt von Alexander Ospelt. Günther Behringer: „Mich reizen die Möglichkeiten eines Mischkonzerns, der nicht nur auf verschiedenen nationalen Märkten aktiv ist, sondern europaweit und obendrein in verschiedenen Sortimenten und Preisklassen, so dass sowohl Qualitäts- wie auch Kostenführerschaft als Ziele ins Visier genommen werden können.“



Informationen von Profis für Profis

Anzeige

Frei - Unabhängig - Problemorientiert



Fördermitglied von **slow baking**®

Helmut Schön
Bäckermeister / Techniker

Tel.: + 49 (0) 7425 327 880
Fax: + 49 (0) 7425 21540

RUS: + 7 495 9731200
GR: + 30 210 6196742

e-mail: jhd-schoen@t-online.de
www.baeckereitechnologie.de

Fragen Sie nach - Sie bekommen ein individuelles Angebot.

Von Bäcker zu Bäcker!

Backtechnologie:

- LZ - Führungen
- Vor - / Sauerteige
- System STIR
- u.v.m.

Coaching & Schulungen

Projektplanung

GLÄNZENDE VORSTELLUNG:



Ausführung
auch lackiert
erhältlich!

Die neue Knetergeneration von Kemper: **PRESIDENT!**

Immer im Rampenlicht – der brandneue Knetter „PRESIDENT“!
Sinnvolle Neuerungen, die das Arbeiten erleichtern und effektiver machen – natürlich in bewährter Kemper-Qualität. Sie werden sehen, dass wir weiter gedacht haben, damit Sie wirklich profitieren. Fordern Sie unsere ausführlichen Infos an!
KNETER? KEMPER!

KEMPER
HORSTMANNGROUP

EMIL KEMPER GmbH | Lange Straße 8-10 | D-33397 Rietberg
Tel +49 (0) 5244 402-0 | Fax +49 (0) 5244 402-220 | www.emil-kemper.de

Ostendorf verkauft Ankeranteile

Michael Phillips, Deutschland-Chef der amerikanischen Investmentgesellschaft APAX hat als Privatmann 40% des Kapitals der Wiener Ankerbrot von der Ostendorf-Familie übernommen, berichtet die österreichische Tageszeitung „der Standard“. Phillips kennt das Unternehmen gut, war die APAX doch unter anderem an dem Einstieg von Ostendorf bei Ankerbrot und schließlich bei Müllerbrot in Neufahrn beteiligt. Phillips war anschließend Aufsichtsratsmitglied bei Müllerbrot und ist auch dort als Privatier am Kapital beteiligt. Laut Peter Ostendorf, Chef der Ankerbrot, war der Einstieg von Phillips „schon lange geplant“. Derzeit verhandelt Ankerbrot mit der Stadt Wien darüber, ob die Kommune sich ausreichend großzügig bei der Findung, Erschließung und Bebauung eines neuen Produktionsstandorts in der Hauptstadt zeigt. Der jetzige Standort im Stadtteil Favoriten soll definitiv aufgegeben werden, Grund und

Boden sind bereits als Ablöse an die Banken gegangen. Spätestens im Sommer dieses Jahres soll sich entscheiden, ob Anker Wiener bleibt oder außerhalb das benötigte Grundstück findet. 2005 konnte Ankerbrot erstmals seit Jahren wieder ein knapp positives Ergebnis verbuchen. ☛

Kuchenmeister wächst

Die Soester Kuchenmeister GmbH konnte im vergangenen Jahr den Umsatz um etwa 10% auf 165 Mio. € steigern. Dazu kommen noch mal etwa 30 Mio. € Umsatz aus dem früheren Kamps-Werk in Thüle sowie der Umsatz der Audrey Cake GmbH, deren Vermarktung und Logistik über Kuchenmeister läuft. Mit den Umsätzen der heutigen Kamps-Joint-Ventures in Polen und Dänemark kommt Kuchenmeister auf etwa 200 Mio. € Umsatz. Die Exportquote der Kuchenmeister GmbH liegt bei rund 35%. 5 bis 10% des Umsatzes fließen jährlich in die Modernisierung der Produktionsanlagen, um das 500-Artikel-Sortiment so rationell wie

möglich produzieren zu können. Größtes Wachstumspotential räumt Geschäftsführer Hans-Günter Trockels derzeit den „ready-to-bake“-Produkten ein – flüssige Teige in Fertigbackformen. Kuchenmeister betreibt Werke in Mettingen, Soest, Duingen und Nürnberg. ☛

Bake-Off auch in Griechenland

Wie viele südeuropäische Länder, versuchte auch Griechenland in der Vergangenheit, das Aufkommen von Bake-off-Stationen im Handel zu be- und verhindern. Selbst Carrefour-Manager mussten schon mal Bekanntschaft mit Untersuchungsgefängniszellen machen, weil sie solch Teufelswerk in ihren Supermärkten duldeten. Die griechischen TK-Hersteller wandten sich an die AIBI, den europäischen Verband der Großbäckereien, der seinerseits vor dem Europäischen Gerichtshof klagte. Den beiden Vorabentscheidungs-Verfahren hat sich im Frühjahr vergangenen Jahres auch die EG-Kommission mit einer Direktklage angeschlossen. Nachdem Anfang 2006 die münd-

liche Verhandlung zu den Vorabentscheidungs-Verfahren in Luxemburg stattgefunden hatte, hat der Generalanwalt nun seine Schlussanträge gestellt. Darin schlägt er dem Gerichtshof vor, die griechischen Behinderungen von Bake-Off als unvereinbar mit dem geltenden EG-Recht zu erklären. Sie seien insbesondere nicht aus Gründen der Hygiene und des Verbraucherschutzes gerechtfertigt. ☛

Bäckerhaus Veit schafft Arbeitsplätze

Die Bäckerhaus Veit GmbH, Bempflingen, wächst weiter. Seit Herbst 2001 hat sich die Zahl der Mitarbeiter von 180 auf 370 erhöht. Allein 2005 kamen 40 neue Beschäftigte dazu. Zu Umsatz- und Ertragszahlen wollte Geschäftsführer Rolf Stahlbock nur sagen, dass das Unternehmen nach einem „sehr erfolgreichen Geschäftsjahr 2005 mit steigendem Umsatz und Ertrag“, im ersten Quartal 2006 den Umsatz erneut prozentual fast zweistellig habe steigern können. 2005 investierte die Bäckerei über 1 Mio. € in die Produktion sowie in die Modernisierung der Filialstandorte. „Zu 75% konnten wir das aus Eigenmitteln finanzieren“, erklärte Stahlbock.

110 Mitarbeiter sind in der Produktion und Verwaltung beschäftigt. Weitere 260 Mitarbeiter arbeiten in den eigenen 40 Verkaufsstellen. Dazu kommen nochmals 40 Filialen, die von Franchise-Nehmern betrieben werden. ☛

Aus Cerealia wird Landmännern

Die schwedische Cerealia-Gruppe, zu der auch TK-Bäcker Cerealia Unibake GmbH & Co. KG, Verden/Aller, gehört, wechselt den Namen, nicht aber den Besitzer. Der gegenwärtige Eigner, die schwedische Landmännern-Gruppe, als Genossenschaft im Gemeinschaftsbesitz von knapp 50.000 schwedischen Bauern, will den eigenen Namen künftig vorangestellt sehen. Deshalb wird aus der deutschen Gesellschaft die Landmännern-Unibake GmbH & Co. KG. Die bisherige




Termine

☛ Wie das Potenzial der Nanotechnologie richtig ausgeschöpft werden kann, darum geht es **am 31. Mai** bei dem Workshop „Nutzen der Nanotechnologie im Lebensmittel- und Verpackungsbereich“. Veranstalter sind die Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung IVLV, das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV und der Lehrstuhl für Lebensmittelverpackungstechnik der Technischen Universität München. Die Teilnahmegebühr beträgt 380 €, für IVLV-Mitglieder 200 €. Das Programm inkl. Anmeldeformular ist erhältlich am Fraunhofer IVV bei Petra Gabler, Fon 08161 491 124, petra.gabler@ivv.fraunhofer.de oder unter www.ivv.fraunhofer.de

☛ Ökonomisch und dabei umweltschonend zu produzieren ist für Unternehmen der Ernährungsindustrie eine strategische Herausforderung. Deshalb informiert die Fachveranstaltung „Trends und Chancen nachhaltiger Lebensmittelverarbeitung“ der Deutschen Bundesstiftung Umwelt GmbH **am 12. und 13. Juni** in Osnabrück über Möglichkeiten, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit der Produktion zu steigern. Im Zentrum für Umweltkommunikation präsentieren Referenten aus Wissenschaft und Wirtschaft aktuelle Forschungsergebnisse und geben Beispiele für die praktische Umsetzung. Das vollständige Programm und die Anmeldeunterlagen finden Sie unter www.genius.de/pdfs/DBU.pdf


☛ Die Top-Fachmesse für Bäckereiausrüstung und Nahrungsmittel-Ingredienzen in Russland präsentiert **vom 20. bis 23. Juni** die Neuheiten der internationalen Backbranche. Neu in diesem Jahr ist das Topic Coffee & Tea. Reges Interesse und eine schon im Januar fast ausgebuchte Messehalle führten dazu, dass ein weiterer Saal der Halle 7 des Expocentr Messegeländes „Krasnaja Presnja“ für die MODERN BAKERY geöffnet wurde. **Infos unter: www.modernbakery-moscow.com**

☛ Trends und zukunftsorientierte Entwicklungen stehen im Mittelpunkt der 8. Veranstaltung der TechnoBake Exhibition SIAB. Diese internationale Fachmesse für Technologien, Rohstoffe und Halbfertigprodukte zur Erzeugung von Brot, Teigwaren, Pizza, Süßwaren und Speiseeis findet **2007 vom 5. bis 9. Mai** (www.siabweb.com) als Eigenveranstaltung der Messe Verona statt, die in Italien und auch in Europa eine führende Rolle in den Bereichen Landwirtschafts- und Agrarnahrungsmittel-Events einnimmt.

Cerealia Unibake gehört weltweit zu den größten TK-Herstellern mit Werken in Skandinavien, Polen und Russland. Verkauft wird u.a. unter den Marken Hatting und Schulstad. Der Landmännli-Konzern, der u.a. auch in Agrarbusiness, Tiernahrung und Bio-Energie aktiv ist, setzt jährlich ca. 3,17 Mrd. € um. 

Hiestand-Gruppe: 13% mehr Umsatz

Die Hiestand Gruppe, Lupfig, Schweiz, hat ihren Umsatz 2005 um 13,1% auf 449,6 Mio. CHF gesteigert. Der EBIT (Gewinn vor Zinsen und Steuern) wuchs um über 5 Mio. auf 45,7 Mio. CHF an und liegt damit 13,9% über dem Vorjahreswert. Die Inbetriebnahme sämtlicher fünf Produktionslinien im neuen Werk HiCoPain habe sich positiv auf die Kernprodukte ausgewirkt, teilte das Unternehmen mit. Mit 21% wuchsen Brot/Brötchen am stärksten. Hauptgrund dafür sind die bei HiCoPain produzierten Großbrote. Ein Wachs-

tum von über 12% konnten auch die Gipfel erzielen. Die Plunder übertrafen den Vorjahreswert um 8%. Die Kundengruppen Backshops und Convenience Stores/Tankstellen im Lebensmitteleinzelhandel wuchsen am stärksten. 

Ämter bestätigt


Während der Mitgliederversammlungen wurden am 11. Mai 2006 in Bonn sowohl die Vorstandsmitglieder des Verbands der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. Bonn/Wien (BVB) als auch der Vorstand des Backmittelinstituts e.V. Bonn/Wien (BMI) von den Mitgliedern einstimmig wieder gewählt: Bernd Dieckmann (IREKS GmbH, Kulmbach) als 1. Vorsitzender und Udo Heckelmann (UNIFERM GmbH & Co. KG, Werne) als sein Stellvertreter, Vorstandsmitglieder bleiben Dr. Georg Böcker (Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden), Eva-Maria Hauenstein (Unifine Food & Bake Ingredients

GmbH, Darmstadt), Dr. Detlev Krüger (MARTIN BRAUN KG, Hannover), Karin Nikolai (BakeMark Deutschland GmbH, Bremen/Bingen) und Heinrich Worenz (Diamant Nahrungsmittel GesmbH & Co. KG, Wels). Im Backmittelinstitut wurden Prof. Dr. Bärbel Kniel (biotask AG, Esslingen) als 1. Vorsitzende, Eva-Maria Hauenstein als Stellvertreterin und RA Amin Werner (Geschäftsführer des BVB) als geschäftsführendes Vorstandsmitglied in ihren Ämtern bestätigt.


Schülke-Gruppe wächst

Seit Anfang des Jahres hat die Rostocker Nordback GmbH, Wolgast, mit Volker Schülke einen neuen Eigentümer. Schülke ist bereits seit vier Jahren auf Einkaufstour. 2002 hatte er die Anklamer Backwaren GmbH und die Pasewalker Mühlenback GmbH zu je 51% übernommen. Danach kam noch Rügenback in Bergen dazu. Schülke will im Nordosten Deutschlands Marktführer werden. Die Ka-

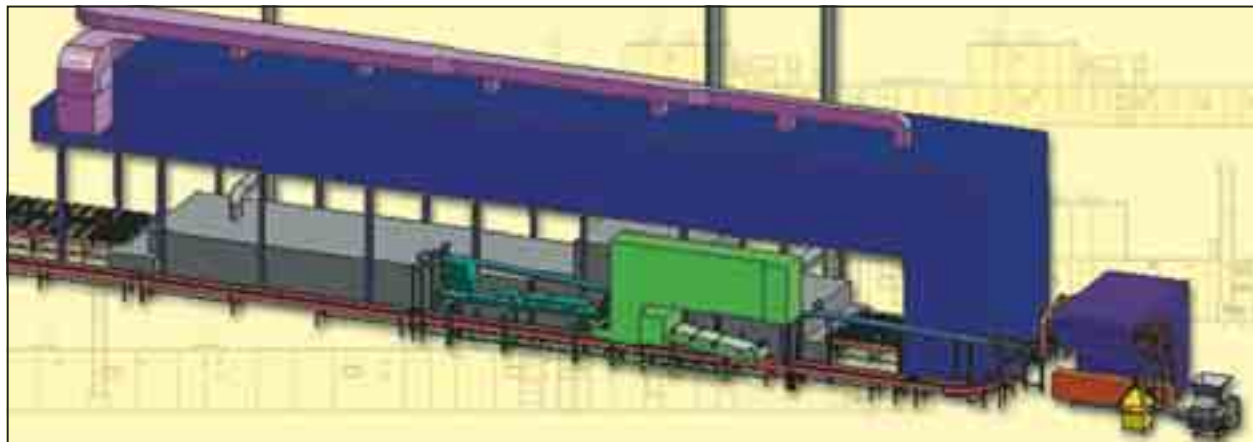
pazitäten scheinen vorhanden zu sein. Der Betrieb in Wolgast soll allerdings eingestellt werden. Den 20 Beschäftigten sind Stellen in anderen Betriebsstätten angeboten worden. Alle Arbeitsverträge blieben bestehen, heißt es aus dem Unternehmen.

Nordback-Geschäftsführerin Uta Woll hatte schon länger nach einer Lösung für die defizitäre Nordback GmbH gesucht. Im Werk Wolgast hatte sich das Defizit zuletzt auf jährlich 400.000 bis 500.000 € angesammelt. Mit Schülke soll es wieder aufwärts gehen. 

Über 200 Seiten Fachwissen

Ein Buch voller Fachwissen aus der Branche hat die Redaktion von brot+backwaren zusammengetragen. Das Jahrbuch 2006 ist im Einzelbezug für 30,- € unter www.brotundbackwaren.de oder bei Antke Förster, f2m foodmultimedia gmbh, Behnstr. 61, 22767 Hamburg, E-Mail: foerster@foodmultimedia.de zu bestellen. 

Anzeige



Innovative Lösungen ...

... ganz individuell.

IHR SPEZIALIST FÜR:

- ENGINEERING UND PLANUNG
- BROTANLAGEN
- BAGUETTE-ANLAGEN
- SONDER-ANLAGEN FÜR CIABATTA, PIZZA
- TUNNELÖFEN
- SERVICE UND WARTUNG VON INDUSTRIELLEN BACKANLAGEN

G/BT-Anlagen sind so individuell wie Ihre Anforderungen. Sie stellen uns die Aufgabe – wir lösen sie maßgeschneidert mit innovativen Ideen und bewährten Komponenten. Für höchste Backwarenqualität. Fragen Sie an – wir haben immer ein offenes Ohr für Ihre Aufgaben und nennen Ihnen gerne Referenzen.

G/BT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

G/BT GmbH Bäckerei Technologie · Gottlieb-Daimler-Str. 2 · D-78048 VS-Villingen · Tel. 077 21 / 9 97 63-50 · Fax -33 · www.gbtgmbh.de