



www.wpbakerygroup.com

Backen.



Immer wenn es darum geht, den richtigen Backofen aufzustellen, finden Bäcker in uns den richtigen Partner. Die Namen unserer Öfen sind Legende: MATADOR, ROTOTHERM, UNITHERM, MEGADOR – es sind tausende, die tagtäglich und weltweit im Einsatz sind. Ob Stikkenofen, Etagenofen, Wagenofen oder Durchlaufofen, ob Strom, Öl oder Gas als Energieträger, unser Angebot ist umfassend.

WP Bakery Technologies in Dinkelsbühl ist der Ofenspezialist innerhalb der **WP BAKERYGROUP**. Für alles andere, was in der Bäckerei gebraucht wird, stehen die anderen Unternehmen der Gruppe.

Es lohnt sich. Immer. **+49 (0) 98 51-90 50**

Konzentration in Europa



Derzeit geht eine neue Welle der Konzentration durch das europäische Backgewerbe. Deutlich wird dabei, dass wir auf dem Weg zu einem europäischen Backwarenmarkt sind, dessen dominante Spieler ihren Umsatz in Mrd. zählen. Die neue Aryzta AG, zu der sich IAWS und Hiestand in der Schweiz vereinigt haben, setzt 2,3 Mrd. um, Lantmännen-Unibake dürfte dank seiner Zukäufe von Baco Oy, Euro-Bake und Eurobuns Ltd inzwischen auch im Milliardenpoker mitspielen. Fazer, Umsatz 2007 1,2 Mrd. €, expandiert in den schwedischen Food-Service-Markt und baut in der Nähe von St. Petersburg eine neue Produktion, die auf dem russischen Markt Maßstäbe setzen wird. Vaasan & Vaasan, ebenfalls finnischen Ursprungs, hat gerade die Erweiterung der litauischen Produktionskapazitäten abgeschlossen und in Norwegen eine Vertriebsgesellschaft übernommen. Nicht zu vergessen die belgische Vandemoortele-Gruppe, die sich mit Panavi ein gutes Stück vom französischen Bake-off-Markt einverleibt und insgesamt jetzt auch die Mrd.-Umsatz-Grenze überschritten hat. Jüngste Übernahme ist der Wechsel der Quality Bakers Nederland B.V. zur Bakkersland-Gruppe, die damit immerhin ein Umsatzvolumen von einer halben Milliarde vereint. Interessant bei all diesen Namen ist die Tatsache, dass kaum einer der hier genannten Konzerne sich ausschließlich auf die Produktion von Backwaren konzentriert. Aryzta ist Bäcker und Händler zugleich, Lantmännen vereint das Backwarengeschäft mit der Rohstoffproduktion – das Unternehmen gründet in einer bäuerlichen Genossenschaft und ist im Mühlengeschäft ebenso zuhause wie bei den Backmitteln und Enzymen. Vandemoortele verkauft Fette an die Backbranche und den Lebensmittelhandel, Fazer engagiert sich nicht nur in Schweden als Food-Service-Kunde für die eigenen Bäckereien. Praktisch alle großen Backwarenhersteller Europas sind auch in einer vor- oder nachgelagerten Businessebene aktiv. Sie sind für ihre Konkurrenten entweder gleichzeitig Lieferanten oder Abnehmer. Eine komfortable Informationsbasis für künftige Expansionen.

Die wird es geben, immerhin stehen noch einige Unternehmen zum Verkauf, allen voran die Barilla-Tochter Kamps. Aber auch in Ost- und Mitteleuropa wartet manch ein Unternehmer oder Teilhaber nur auf ein Angebot in der richtigen Höhe. Überzogene Vorstellungen darf man sich dabei aber getrost abschminken, denn alle diese Konzerne haben durchaus die Größe und wirtschaftliche Potenz, es auf einen Verdrängungswettbewerb ankommen zu lassen. Sie kaufen nicht mehr jeden, sondern nur noch wirtschaftlich gesunde Betriebe, die ihren Teil zum gemeinsamen Ergebnis für die Aktionäre beisteuern. Das unterscheidet die jetzige Konzentrationswelle von früheren und macht sie gleichzeitig spannend, umfasst sie doch das Frischbackwarengeschäft ebenso wie den Markt der TK-Backwaren und selbst die Feinbackwarenschiene ist bei Vandemoortele und Hiestand mit betroffen. Das wird europaweit den Markt verändern, nicht nur für die Großen, sondern auch für Nischenanbieter, semiindustrielle Lieferanten des Lebensmittelhandels und des Food-Services und vermutlich auch auf dem Rohstoffmarkt Spuren hinterlassen.

Die Backbranche ist mehr als 5.000 Jahre alt, aber immer noch spannend.

Ihre

Hildegard M. Keil

Branchen brauchen Spezialisten



Branchenspezialisierte Unternehmenssoftware

Die Business-IT-Lösung für Ihr
gesamtes Unternehmen

Führen, steuern und kontrollieren
Sie Ihr Unternehmen mit
unserer ERP-Komplettlösung für

- Brot und Backwaren
- Süß- und Teigwaren
- Zucker und Konditorwaren
- Getreide und Schälprodukte

Entscheiden Sie sich jetzt für eine
gesicherte Zukunft!

Wir sind für Sie da –
Ihr Branchen-ERP-Spezialist



CSB-System
INTERNATIONAL

CSB-System AG, 52511 Geilenkirchen
Tel.: +49 2451 625-350, Fax: -311
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

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.