

**Hiestand und IAWS fusionieren**

Die Schweizer Hiestand Holding AG und die Irische IAWS fusionieren zur Aryzta AG, das haben beide Unternehmen in einer Pressemitteilung erklärt. Damit entsteht ein neuer Weltmarktführer im TK-Backwarenbereich. Die neue Gruppe beschäftigt 8.000 Mitarbeiter und erzielt gemeinsam einen Pro-Forma-Umsatz von 2,3 Mrd. €. Die Aryzta AG mit Sitz in der Schweiz und Börsennotierungen an der SWX Swiss Exchange sowie der irischen Börse in Dublin wird 23 Produktionsstandorte in 15 Ländern und 111 Vertriebsorganisationen unterhalten. Mit einer Pro-Forma-Börsenkapitalisierung von rund 2,7 Mrd. € will Aryzta von Beginn an überdurchschnittlich wachsen und an der Konsolidierung der Märkte insbesondere in Europa teilnehmen. Das Präsidium im Verwaltungsrat der AG übernimmt Denis Lucey, Verwaltungspräsident von IAWS, sein Vize wird Wolfgang Werlé, Verwaltungspräsident von Hiestand. IAWS und Hiestand sollen unabhängig geführt werden. Owen Killian, jetziger Chef von IAWS, wird neuer CEO. Urs Jordi, Chef von Hiestand International, bleibt als CEO auf seinen bisherigen Posten. Die beiden Unternehmen beabsichtigen, ihre Holdinggesellschaften durch

Aktientausch im Verhältnis von 36 Aryzta-Aktien für 1 Hiestand-Aktie bzw. 0,5 Aryzta Aktien für 1 IAWS-Aktie vollständig in die neu gegründete Aryzta AG einzubringen. Hiestand war 1997 an die Börse gegangen. 2003 hatte IAWS von Firmengründer Freddy Hiestand 22% der Aktien übernommen. Inzwischen besitzt IAWS 32%. Die IAWS-Gruppe ist mit der Privatequity-Gesellschaft Lion-Capital übereingekommen, deren 32-prozentigen Anteil an Hiestand zu übernehmen. Damit besäße IAWS 64% an Hiestand und muss entsprechend der Übernahmeregelung der Schweizer Börse den verbleibenden Aktionären ein Angebot vorlegen. ⬇

**Ihle will investieren**

Wie die Augsburger Allgemeine Zeitung berichtet, will die Landbäckerei Ihle GmbH & Co. KG, Friedberg, rund 50 Mio. € in eine neue Produktion investieren. So sollen die Städte Friedberg, Gersthofen, Neusäß und Augsburg der Bäckerei mit rund 2.200 Mitarbeitern bereits Gewerbeflächen für den Neubau angeboten haben. Willi-Peter und Alexander Ihle, die das Unternehmen führen, wollen im ersten Bauabschnitt rund 20 Mio. € investieren. Der weitere Ausbau ist bis 2020 vorgesehen. Bis zu 500 neue Arbeitsplätze sollen entste-



Rund 70 internationale Teilnehmer konnte der Vorstandsvorsitzende der CSB-System AG, Dr. Peter Schimitzek (im Foto rechts), beim Praxisseminar „Lebensmittelindustrie und Handel im Fokus – Kostendruck durch den Handel“ in Gera begrüßen. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand der Ansatz, für Lebensmittelindustrieunternehmen den Kostendruck des Handels durch den Einsatz von IT und Logistik zu entschärfen. Einen Praxisbericht über den Einsatz des CSB-Systems in seinen Unternehmen präsentierte dabei u.a. der TK-Backwarenhersteller Klemme AG im Vortrag und bei einem Besuch am Eislebener Firmenstandort.

hen. „Das Unternehmen soll jährlich um bis zu 15% wachsen“, erklärten die Brüder Ihle „besonders im Raum München sollen neue Verkaufsstellen entstehen.“ Mitte 2009 wollen sie mit dem Bau beginnen. ⬇

**Barilla verkauft Quality Bakers**

Die italienische Barilla Holding SpA, Parma, hat ihre in der Quality-Bakers-Gruppe, Reeuwijk, gebündelten Aktivitäten auf dem niederländischen Backwarenmärkte an die Bakkersland Groep

B.V., Hedel, verkauft. Zu Quality Bakers gehören sieben Produktionsstandorte in den Niederlanden, die ihre Produkte an den LEH und den Food Service liefern. Bakkersland ist eine Gruppe, die 1999 aus dem Zusammenschluss von zehn Familienbetrieben entstand. Sie zählt heute 16 Produktionsstätten, beschäftigt 1.600 Mitarbeiter und setzt in mehr als 20 Ländern insgesamt rund 350 Mio. € um. Quality Bakers B.V. war in der Vergangenheit Teil der Kamps AG. Das Kartellamt muss der Transaktion noch zustimmen. ⬇



**Personalien**

**MICHAEL WILLENBORG** (44) ist zum 1. Juni dieses Jahres zur Daub Backtechnik GmbH, Hamburg, gewechselt. Für die Hanseaten wird er die deutschsprachigen Länder sowie Südost-Europa als Außendienstmitarbeiter betreuen.



Seit Juni 2008 wird das Fachlehrer-Team der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft, Solingen, von **JOHANNES SCHÖNER** (32) verstärkt. Der Memmin-

ger hatte nach einer Ausbildung im Backwarenbereich und zahlreichen Auslandsaufenthalten das Studium der Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Ostwestfalen Lippe absolviert.



**THOMAS HANKE** (41) bringt über

Die Mühlenchemie GmbH & Co. KG im schleswig-holsteinischen Ahrensburg vergrößert ihr Vertriebsteam mit einem neuen Area Sales Manager für die Region Central Eastern Europe.

20 Jahre Erfahrung im internationalen Verkauf von Inhaltsstoffen für Lebensmittel und Tierernährung mit. Als Area Sales Manager Central Eastern Europe wird er auch für die Unternehmen Deutsche Back, Hydrosol, Stern Vitamin und Stern Enzym der Stern-Wywiol-Gruppe tätig sein.

**KARIN NIKOLAI** (42), Direktorin der deutschen Handwerkssparte von CSM (BakeMark) mit Sitz in Bremen und Bingen, wird das Unternehmen Ende September nach 18 Jahren verlassen. Ihr Nachfolger wird **ERWIN SCHAILLÉE** (46), der seit rund 20 Jahren für

Masterfoods arbeitet und umfangreiche internationale Management-, Verkaufs- und Marketingenerfahrungen mitbringt.



**UDO BERG** (53), ist zum Mitglied der Geschäftsleitung der Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt, Tochterunternehmen der Internationalen Zeelandia-Gruppe, berufen worden, teilte das Unternehmen mit. Berg ist seit 1987 Leiter der Bereiche Produktentwicklung und Qualitätsmanagement.

## Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser verabschiedet



Mit einem Festkolloquium im Berliner Ernst-Reuter-Haus haben die Fakultät für Prozesswissenschaft und das Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie Anfang Juni Prof. Dr. Dr. e.h. Friedrich Meuser (69) aus dem aktiven Dienst als Hochschullehrer an der Tech-

nischen Universität Berlin verabschiedet. Seit 1972 war Meuser dort lehrend und forschend tätig. Pro Jahr nahm er durchschnittlich 45 Studierende unter seine Fittiche, betreute insgesamt 190 Diplomarbeiten, mehr als 50 Dissertationen und zwei Habilitationen. Er veröffentlichte mehr als 250 Publikationen und war in all den Jahren ein international geachtetes und geschätztes Mitglied zahlreicher Organisationen und Forschungsgemeinschaften. Mit seinem Namen verbinden sich so wichtige Forschungsprojekte wie die kontinuierliche Saurteigführung, die Nutzung der Extrusion für Getreideprodukte und das EU-weite Projekt zum Thema Zöliakie, das nach Möglichkeiten suchte, mittels Gentechnik Rohstoffe so zu modifizieren, das sie backfähig und

Zöliakie-verträglich sind. Gekommen waren zahlreiche Vertreter der Branche und der Wissenschaft, darunter etliche, die einst bei Meuser studiert hatten. Dr. Jürgen Kohnke, Vorsitzender des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V., Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer, stellvertretender Präsident des Max-Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Detmold, RA Helmut Martell, Geschäftsführer des Verbands Deutscher Großbäckereien e.V. sowie Prof. Dr. Bernhard van Lengerich als Vertreter aller ehemaligen Studenten hielten die Dankes- und Lobreden. Prof. Dr. Ulf Stahl referierte in seinem Festvortrag zum Thema „Zukunft braucht Herkunft“. Sichtlich bewegt dankte Meuser den Laudatoren und Gästen. Er habe, so verriet er dabei,

eigentlich gar nicht in die Wissenschaft gehen, sondern ein Industrieunternehmen leiten wollen. Doch, so sein Fazit, „es war gar nicht so schlecht, Professor an der TU zu sein“. Dieses Interesse an der Industrie habe ihm letztlich auch immer die nötige Nähe zur Anwendung der Forschungsergebnisse gegeben. Dass er mit der Hochschulleitung in Berlin wie auch mit dem einen oder anderen Kollegen in Detmold so manchen Strauß ausgefochten habe, gehöre für ihn zum Leben. „So war mein Leben und es hat mir gut gefallen“, erklärte Meuser und versprach, sich künftig stärker dem Familienleben mit Ehefrau, Kindern und sechs Enkeln zu widmen und „nebenbei“ weiterhin als Wissenschaftler, Berater und Gutachter zur Verfügung zu stehen.

Anzeige

**Bagelino wird in der Tüte gebacken!**

Halbgebackenes Bagelino wird vom Bäcker in der speziell dafür entwickelten Tüte verpackt und bleibt dort bis es der Verbraucher warm, duftend und knusprig aus seinem Haushaltsbackrohr holt. D.h. **Bagelino wird zu Hause in der Tüte fertiggebacken!** Das volle Aroma bleibt somit extra lange erhalten. Auch nach 3 Tagen bei Raumtemperatur aufbewahrt, zaubert sich der Verbraucher Bäcker-frisches Brot - zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Tel.: 089 329 39 76  
www.backaldrin.com

  
**backaldrin®**

# Die Redaktion von **brot+backwaren** zieht Bilanz und stellt in einem Jahrbuch zusammen:

- + **den Stand der Technik**
- + **aktuelle Forschungsergebnisse**
- + **Marktdaten**
- + **Ereigniskalender 2007**
- + **Firmenporträts der wichtigsten Zulieferanten der Backbranche**
- + **über 250 Seiten**
- + **Format: 210 x 260 mm**

Abonnenten der Zeitschrift **brot+backwaren** erhalten das Jahrbuch im Rahmen ihres Abonnements.

**Verkaufspreis:** 30 € pro Exemplar

**Bestellungen:** f2m foodmultimedia gmbh, Behnstr. 61, 22767 Hamburg  
Antke Förster, foerster@foodmultimedia.de,  
Tel.: +49 (0) 40 – 3990 3060, Fax: +49 (0)40 – 3990 1229



# Jahrbuch 2008

JAHRBUCH DER BÄCKEREITECHNIK UND -TECHNOLOGIE



Redaktion **brot+backwaren**





## **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.**