

++ INVESTMENTGESELLSCHAFT STEIGT BEI BÄCKEREI ELMI EIN

Die Investmentgesellschaft Silver Investment Partners (SIP) GmbH & Co. KG, Kronberg, beteiligt sich mit 75 % an der Bäckereikette elmi GmbH & Co. KG, Erfurt. Neben SIP bleibt der bisherige Alleingesellschafter Reinhold Siegers mit etwa 25 % an dem Unternehmen beteiligt und wird weiterhin als Geschäftsführer das operative Geschäft verantworten, heißt es in einer Pressemitteilung. Über den Kaufpreis wurde Stillschweigen vereinbart. Wie es weiter heißt, wird Helmut Klemme, Vorsitzender des Verbands Deutscher Großbäcker, als externes Beiratsmitglied mit seiner Erfahrung den weiteren Wachstumskurs von elmi begleiten. Mit der Unterstützung des neuen Mehrheitseigentümers möchte die Bäckerei jedes Jahr mindestens sechs neue Filialen eröffnen. Darüber hinaus ermöglicht die Beteiligung von SIP den Aufbau einer Nachfolgestruktur im Unternehmen. Die Bäckerei erzielte im Jahr 2011 einen Umsatz von über 15 Mio. EUR und betreibt rund 60 Standorte. Die meisten Filialen werden als Franchise-Unternehmen geführt. Die Investmentgesellschaft hatte Anfang 2011 die Landbäckerei Sommer, eine der größten Filialketten im Sauerland, gemeinsam mit einem Privatinvestor übernommen. +++

++ GERÜCHTE UM NEUE EIGENTÜMERSTRUKTUR BEI ANKER

Tauziehen innerhalb der Anker-Brot-Eigentümerfamilie, meldet der österreichische Kurier. Demnach will Peter Ostendorf, Sohn von Klaus Ostendorf, seinen Anteil bei der Anker-Brot AG, Wien, auf mindestens 50 % erhöhen. Der 40-jährige Peter Ostendorf ist seit rund neun Jahren für die Geschäfte des Unternehmens verantwortlich und will nun offenbar mehr zu sagen haben, heißt es. Seit 2003 hält die Familie von Klaus Ostendorf über die Famos GmbH 60 % an der Bäckerei. Hinter Famos stehen zu je 25 % Peter Ostendorf, einer seiner Brüder sowie seine Eltern. Die restlichen 40 % hält Investor Michael Philips, meldet die Zeitung weiter. Peter Ostendorf hält in dieser Konstellation 15 % an Anker und sei auch nicht abgeneigt, neue Partner ins Unternehmen zu holen. Zu den Gerüchten wollte sich Peter Ostendorf nicht äußern. Anker produziert täglich bis zu 200 t Backwaren, betreibt 140 Filialen und setzt mit 1.700 Mitarbeitern rund 135 Mio. EUR um.

Mit der Insolvenz von Müller-Brot, Neufahrn, haben die Überlegungen zur Umstrukturierung nichts zu tun, erklärte Ostendorf gegenüber der Zeitung. Die Darlehen, die Anker aus Deutschland bekommen hat, seien von den Gesellschaftern, nicht von Müller-Brot gekommen. +++

++ GUTACHTEN BELEGT DRAMATISCHE FINANZSITUATION BEI MÜLLER-BROT

Nach Informationen der Süddeutschen Zeitung war die Müller-Brot GmbH, Neufahrn, zum Beginn des Insolvenzverfahrens am 1. April mit fast 60 Mio. EUR überschuldet. Laut Insolvenzgutachten war deshalb klar, dass die Bäckerei nur weitergeführt werden kann, wenn ein externer Investor in das Unternehmen einsteigt, heißt es weiter. Dennoch hatte sich der Gläubigerausschuss zunächst dafür entschieden, das Unternehmen wieder an Klaus Ostendorf zu verkaufen (siehe auch www.backwelt.de/newsview/items/ostendorf-kauft-mueller-brot-zurueck.html). Als Ostendorf dann kein schlüssiges Finanzierungskonzept vorlegen konnte, erhielten Evi Müller und Franz Höflinger den Zuschlag. Laut Gutachten hat Müller-Brot Verbindlichkeiten von über 69 Mio. EUR und ein Anlage- und Umlaufvermögen von rund 11,5 Mio. EUR. Wie es heißt, hat der Insolvenzverwalter Hubert Ampferl schon während der vorläufigen Insolvenz die Löhne und Gehälter nur mit der Aufnahme von neuen Krediten zahlen können. Laut Gutachten, welches Insolvenzverwalter Hubert Ampferl für das Landgericht Landshut angefertigt hat und das der Süddeutschen Zeitung vorliegt, ist Müller-Brot in den letzten Jahren in die roten Zahlen gekommen. So sollen im Jahr 2006, als Ostendorf die Aktiengesellschaft in eine GmbH überführt hatte, noch rund 11 Mio. EUR Eigenkapital vorhanden gewesen sein. Das Gutachten beleuchtet auch zwei Schadenersatzklagen, welche Müller-Brot führt. Vor den Landgerichten Oldenburg und Braunschweig geht es um die Marke „Golden Toast“. Bis 2003 produzierte Müller-Brot für die Marke, bis Kamps den Vertrag kündigte. Nun wird darum gestritten, ob der Vertrag fristgerecht gekündigt worden ist. Dazu heißt es, dass das Insolvenzgutachten den Ansprüchen realistische Chancen auf eine zweistellige Millionensumme einräumt, wovon etwa 8 Mio. EUR als Sicherheiten an mehrere Banken abgetreten sind. +++

++ WACHSTUMSKURS FORTGESETZT

Wie die österreichische Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH, Dornbirn, mitteilte, konnte das Unternehmen im Geschäftsjahr 2011 seinen konsolidierten Umsatz um 2,5 % auf 187,5 Mio. EUR steigern. Erfreulich entwickelte sich das Exportgeschäft in Deutschland, der Schweiz und Italien, heißt es weiter. Es wuchs im vergangenen Jahr um 4,1 %, womit der Exportanteil bei 41,6 % liegt. Bernhard Ölz, geschäftsführender Gesellschafter, und Geschäftsführerin Daniela Kapelari-Langebner erklärten, dass es in Italien durch einen neuen strategischen Partner gelungen sei, in den Toast- und Sandwichbrotmarkt einzusteigen. Das Unternehmen beschäftigte im Jahr 2011 insgesamt 858 Mitarbeiter. Im Jahr 2010 waren es 839. Infos unter: <http://www.oelz.com>. +++

ANZEIGE



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

The Nut specialists

...einfach kernig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußbecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.**

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



Personalien:

Am 30. April dieses Jahres wird **Klaus Niebuhr** nach über 40-jähriger Tätigkeit endgültig aus dem aktiven Berufsleben ausscheiden und in den Ruhestand treten, teilte die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (AGF) e.V., Detmold, mit. Der Vorstand der AGF hat Rechtsanwalt Tobias Schuhmacher als neuen Hauptgeschäftsführer berufen. Mit Schuhmacher übernimmt ab dem 1. Mai 2012 ein erfahrener Verbandsgeschäftsführer die Geschicke der AGF. Der 40-jährige Jurist hat in den vergangenen zehn Jahren neben seiner Anwaltstätigkeit die Geschäftsführung mehrerer Handwerksorganisationen (Arbeitgeberverbände, Innungen, Kreishandwerkerschaft) innegehabt. Er wird auch die Geschäftsführung des Detmolder Instituts für Getreide- und Fettanalytik (DIGEFA) GmbH übernehmen. Sabine Botterbrodt wird weiterhin als Geschäftsführerin der AGF tätig sein. Ihre Aufgaben liegen wie bisher im fachlichen, technologischen Bereich. Anfang 2011 erfolgte bereits ein Personalwechsel in Detmold. Dr. Martin Mitzscherling übernahm von Klaus Niebuhr die Geschäftsführung der AGF. Mitte 2011 trennten sich Dr. Mitzscherling und die AGF. Seitdem hatte Klaus Niebuhr die Geschäftsführung wieder inne. Siehe auch Meldung: <http://www.backwelt.de/newsview/items/erneuter-personalwechsel-in-detmold.html>. +++

++ AUSSCHREIBUNG: KARLHEINZ UND MARGA WIESHEU STIFTUNG

Begabungen entdecken, Talente fördern, das ist das Ziel des neuen Programms der Karlheinz und Marga Wiesheu Stiftung:

Zweck ist die Förderung von wissenschaftlichen Arbeiten, Meisterarbeiten und innovativen Weiterentwicklungen auf dem Gebiet Nahrungsmittelerzeugung und verwandte Technologie. Schwerpunkte sind Bäckereien und Metzgereien.

Eine Jury beurteilt die eingereichten Vorschläge:

- ++ Wie innovativ und originell ist das Projekt?
- ++ Wie gut und pfiffig ist die technische Relevanz?
- ++ Wie groß und ideenreich ist die wirtschaftliche Bedeutung?

Der Preis ist mit einer Gesamtsumme von 20.000 EUR dotiert. Bewerben Sie sich mit dem Stichwort „Innovationen Bäckerei/Metzgerei“ bis zum 31. Juli 2012. Die Verleihung findet während der iba 2012 in München statt.

Zudem vergibt die Stiftung Stipendien oder unterstützt Talente finanziell während der Ausbildung, bei Diplomarbeiten und der Promotionen. Bewerben Sie sich mit dem Stichwort „Stipendien“ und schicken Sie Ihre Zeugniskopien mit.

Mehr Informationen erhalten Sie bei der Karlheinz und Marga Wiesheu Stiftung, Neumühle 3, 71576 Burgstetten oder per E-Mail an info@wiesheu-stiftung.de. +++

++ BACKWERK ÖSTERREICH: SCHLEICHENDE PREISANGLEICHUNG

Angetreten war das BackWerk 2006, um das österreichische Backgewerbe mit niedrigen Preisen das Fürchten zu lehren. Doch inzwischen haben sich die Zeiten geändert. Zwar liegen Eckartikel wie das einfache Kaiserbrötchen in Wien beispielsweise nach wie vor um mehr als 40 % unter den Preisen der Konkurrenz, aber bei Produkten, die weniger stark zur Werbung genutzt werden, sieht die Welt inzwischen anders aus. Der Knusperspitz, Konkurrenzprodukt zum klassischen Kornspitz, kostet beim BackWerk in Linz beispielsweise inzwischen satte 79 Eurocent und damit genauso viel wie ein Bio-Kornspitz beim Wiener Platzhirschen Stroeck. Für Topfenkollatschen darf der BackWerk-Kunde in Wien wie in Linz 1,49 EUR auf den Tresen legen, beim Stroeck kosteten sie 1,70 EUR, ebenso viel wie bei Anker. Resch&Frisch nimmt 20 Cent mehr, nur Lebensmittelhändler Billa war mit einem Euro zufrieden (Vergleich Ende Januar 2012). Bei Getränken wie etwa der 0,5-l-PET-Flasche Mineralwasser verlangte BackWerk stolze 1,79 EUR, während die anderen Anbieter am Markt mit 1,49 EUR oder weniger zufrieden sind. +++

++ UNSER HEIMATBÄCKER WILL INVESTIEREN

Die Unser Heimatbäcker GmbH, Pasewalk, möchte die Produktionskapazitäten am Standort Gägelow bei Wismar ausbauen. Wie es in der Presse heißt, soll in die technische Ausstattung, den Um- und Ausbau eines Tiefkühlagers sowie die Errichtung einer Schockfrostanlage und einer Kistenwaschanlage investiert werden. Am Standort sollen dann vorrangig Spezialbrötchen und Plunderstücke die Produktion verlassen. Das Wirtschaftsministerium will den Ausbau mit 275.000 EUR bezuschussen. Die Bäckerei mit zwei Produktionsstandorten (Pasewalk und Gägelow) betreibt 213 Verkaufsstellen unter der Marke „Lila-Heimatbäcker“ und beschäftigt rund 1.200 Mitarbeiter sowie über 100 Auszubildende. +++

ANZEIGE





**AktivePOS –
das vielseitige
Kassensystem**

- durch echte PC-Technik noch leistungsfähiger
- Ladenverkauf und Direktverzehr (2 MwSt.-Sätze) auf einem Bon
- Direktanbindung an unser Bäckerei-Software-Programm

informieren und noch weitere Vorteile nutzen!

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Seidenweg 52 · D-40593 Düsseldorf
Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · e-mail: FoxLogic@arcor.de

Burford®

JUBILÄUM

50

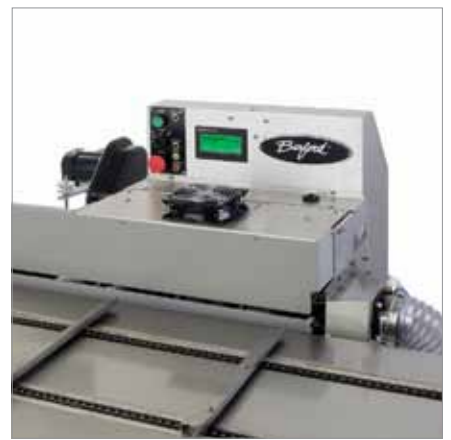
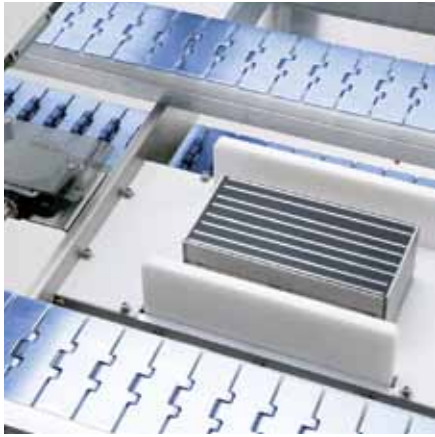
**JAHRE INNOVATIVE ENTWICKLUNG
UND BÄCKEREIMASCHINENBAU
DER SPITZENKLASSE**



Wir bauen Maschinen und Anlagen für alle Backwarenhersteller, vom kleinsten Handwerksbetrieb bis hin zu internationalen Ketten. Unser Erfolg ist der Erfolg unserer Kunden. Seit 50 Jahren unterstützen wir Bäckereien mit effizient arbeitenden, hoch entwickelten Ausrüstungen und einer Servicemanschaft, die Sie und Ihre Bäckerei mit allen Kräften unterstützt und fördert. Fordern Sie diese Unterstützung an. Rufen Sie Ihren Burford-Repräsentanten an oder melden Sie sich in unserem Hauptquartier unter **001-405-867-4467**.

www.burford.com

e-mail: sales@burford.com



**PRAKTISCHE LÖSUNGEN
DURCH INNOVATIVE TECHNOLOGIE!**

Burford
BC



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.