

Die neue Ofengeneration für Top-Produktion



Professional-line

Professional-line



Schön, dass die neue Ofengeneration von WP-L
einem die richtige Kaufentscheidung so leicht macht



WP WERNER & PFLEIDERER
LEBENS MITTELTECHNIK

HORSTMANNGROUP



Aldi kommt

Auch wenn aus den Aldi-Konzernzentralen kein Sterbenswörtchen zum Thema Backstation dringt, so zeichnet sich doch allmählich ein Bild ab, das manchen Bäcker das Fürchten lehren könnte.

Sortiert man die Gerüchteküche, so schält sich heraus, dass Aldi es vor allem, wenn nicht sogar zunächst ausschließlich, auf das Brötchensortiment abgesehen hat, nach und nach alle Aldi-Filialen im Land mit Backstationen ausgerüstet werden sollen und das Sortiment von großen industriellen Anbietern als tiefgekühlte halbgebackene Ware geliefert wird. Noch nicht endgültig klar zu sein scheint, wer die Backstationen bedient, Aldi-Mitarbeiter oder Lieferantenpersonal. Aldi Süd betreibt in West-, Ost- und Süddeutschland rund 1.400 Filialen, Aldi Nord in Nord und Ost 2.300. Damit dürfte geklärt sein, dass das Problem der Billigkonkurrenz auch den sogenannten „Landbäckern“ nicht erspart bleiben wird.

Allen Bäckern dieser Republik dürfte damit voraussichtlich ein Teil des Brötchengeschäfts abhanden kommen. Bleiben werden jene Produkte, die sich qualitativ von der vorgebackenen TK-Ware unterscheiden. Der Weg in neue Vertriebskonzepte, seien es nun gastronomisch angehauchte oder die schon vielzitierte Premiumschiene, ist also dringend geboten. Zumal nicht damit gerechnet werden kann, dass Aldi oder deren Betreiberpartner – falls Aldi sich solcher bedient – sich auf Dauer auf das Brötchensortiment beschränken werden. Baguettes, Ciabatta, Singlebrote und auch Kuchen könnten so über kurz oder lang in die Diskontierung rutschen.

Damit bewahrheitet sich, dass der Lebensmitteleinzelhandel in Deutschland die weit größere Gefahr für das handwerkliche Backgewerbe und das Preisniveau für Backwaren darstellt, als alle Quereinsteiger und Backwarendiscounter zusammen.

Wenn man sich die Aldi-Politik in den übrigen Sortimenten ansieht, so wird deutlich, dass Aldi kein Qualitätskiller ist. Ganz im Gegenteil, Aldi sieht seinen Lieferanten ausgesprochen scharfäugig auf die Finger und duldet keine Schlampereien. Qualität zu niedrigen Preisen zu produzieren, wird also für manche Betriebe die entscheidende Forderung sein und vermutlich auch auf die Maschinenbauer und Rohstofflieferanten durchschlagen.

Wer sich im Backgewerbe von den zu erwartenden Aldi-Qualitäten differenzieren will, muss das nach oben tun. Wer glaubt, Aldi aussitzen zu können, irrt. Wie sagte doch Aldi-Nord-Chef Hartmuth Wiesemann in einem Interview auf die Frage nach den Erfolgsfaktoren: „Wir sind so groß geworden, weil man uns falsch eingeschätzt hat.“

Noch bleiben ein paar Monate, das eigene Profil zu schärfen.
Nutzen Sie die Zeit.

Ihre

Hildegard M. Keil

Rationalisierung
an jedem

Punkt

Branchen-Kompetenz

hat einen Namen-
CSB-SYSTEM

Effiziente EDV-Komplettlösung mit
integrierten Logistikkonzepten für

Brot & Backwaren

Süß- & Teigwaren

Zucker & Konditorwaren

Getreide & Schälprodukte



CSB-SYSTEM
INTERNATIONAL

CSB-SYSTEM AG

An Fürthenrode 9-15

D-52511 Geilenkirchen

Tel.: +49 (0)2451 625-350

info@csb-system.com

www.csb-system.com

Besuchen Sie uns auf der
ANUGA FOODTEC 2003

08.04. - 11.04.2003

Halle 9.1 / Stand B015/C18

