

**Kamps zurück an die Börse?**

Wie der in Mailand erscheinende Corriere della Sera berichtete, denkt man bei Barilla darüber nach, die Kamps-Aktien nach dem geplanten Breakeven 2007 wieder an die Börse zu bringen. «Wir haben», so Barillas CFO Vittorio Ogliengo, «nicht mit dem Ausmaß der Probleme bei Kamps gerechnet. Wir fanden eine kompliziert und schlecht gemanagte Gruppe von 45 Firmen vor, die alle unabhängig als Cost- und Profitcenter agierten.» Gleichzeitig gab Ogliengo zu Protokoll, es gebe Anzeichen für eine Besserung der Zustände in Deutschland. 📍

**Ankerbrot: Umsatzverlust, aber schwarze Zahlen**

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge präsentierte die österreichische Ankerbrot anlässlich der Zahlung der dritten und vorletzten Ausgleichsquote an die Gläubiger die vorläufigen Zahlen für das Geschäftsjahr 2004. Danach ist der operative Turnaround geschafft und erstmals seit 1995 wieder Schwarz als Farbe der Ergebniszahlen gesichtet worden. Beim EBIT erreichte das Unternehmen eine Verbesserung von minus 6,4 Mio. € im Jahr 2003 auf 787.000 € im vergangenen Jahr. Gleichzeitig allerdings sank der Umsatz von 128,3 Mio. € auf 116,4 Mio. €, was Geschäftsführer Peter Ostendorf mit der Konzentration des Absatzes auf Ost-Österreich und der Reduktion der einst fast 300 Filialen auf nunmehr 180 Standorte begründete. Der Umsatz, so Ostendorf, verteilt sich zu gleichen Teilen auf die beiden Vertriebsschienen LEH und das eigene Filialnetz. Die Produktionsfläche in Wien-Favoriten wurde im Herbst 2004 von 70.000 m<sup>2</sup> auf 30.000 m<sup>2</sup> verkleinert. Die Zahl der Mitarbeiter sank von 1.830 (2003) auf 1.760 (2004). Im September 2005 soll die Sanierung von Ankerbrot abgeschlossen werden. Dann wird auch Finanzvorstand Bernhard Chwatal das Unternehmen verlassen. 📍

**Ölz steigt bei Mock ein**

Die Wiener Kuchenfabrik Josef Mock – Marke JOMO – hat einen neuen Mehrheitsgesellschafter, die

Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH aus Dornbirn im Vorarlberg. Die Wiener Bäckerei stellt auf insgesamt vier Linien Rühr-, Sand- und Mürbkuchen sowie Rouladen her und beschäftigt 86 Mitarbeiter. Produktion und Marke bleiben in Wien. Die Familie Mock ist als Minderheitsgesellschafter weiterhin an der Führung des Unternehmens beteiligt. Die Übernahme ist juristisch auf den 1. Januar 2005 datiert, das operative Geschäft wird seit dem 1. März 2005 von Ölz betrieben. 📍

**Harry baut in Troisdorf**

Bagger und Schredder machen in der ehemaligen Kaserne Camp Spich Platz für den Neubau einer Fabrik der Großbäckerei Harry Brot. Der Startschuss für den ersten Neubau wird im Frühjahr fallen. Dann beginnt unweit des zentralen Kreisverkehrs am Haupttor der einstigen Kaserne die Errichtung einer neuen Produktionsstätte für Harry Brot, der achten insgesamt. Etwa 50 Millionen € investiert das Unternehmen mit Sitz in Schenefeld bei Hamburg auf 6,6 Hektar Grund; ab Ende des Jahres werden in Spich Tiefkühlbackwaren und frisches Brot hergestellt. Etwa 100 neue Arbeitsplätze entstünden dort, erklärte Harry-Geschäftsführer Johann Bechtold. Im 24-Stunden-Betrieb sollen stündlich bis zu 125.000 Brötchen sowie etwa 8.000 Brote gebacken werden. 📍

**WestLB beteiligt sich an Coppenrath & Wiese**

Der Osnabrücker Unternehmer Aloys Coppenrath übernimmt gemeinsam mit seiner Ehefrau und seinen drei Kindern die bisher von der Mitgesellschafter-Familie von Josef Wiese gehaltenen 50% des Firmenkapitals. Die Westdeutsche Landesbank AG, Düsseldorf, wird sich mit 26,9% an dem Osnabrücker Konditoreiunternehmen Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG beteiligen. Die Transaktion sei von einem Bankenkonsortium unter Führung der WestLB finanziert worden. Die unternehmerische Führung bleibe bei der Familie Coppenrath. Angaben zum Volumen der Transaktion machte die WestLB nicht. 📍

**➔ Gastkommentar****Food und Verantwortung**

*Ein Gastkommentar von Günther Behringer, Mitglied der Geschäftsleitung der Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH, Dornbirn, Österreich.*



Ob Lebensmittelskandal wie Acrylamid oder dicke Kinder durch Transfettsäuren – die verantwortungslosen, prallen Zeiten fröhlichen Genießens sind vorbei. Ernährung ist zum konkreten Ernstfall geworden. Jeder zweite Erwachsene und beinahe jedes dritte Kind in Deutschland haben Übergewicht, Politiker und Krankenkassen ziehen die Notbremsen. Auch in Österreich sieht es nicht besser aus. Schließlich kommen die Folgen ernährungsbedingter Krankheiten wie Diabetes oder Herzkreislauferkrankungen eine Gesellschaft teuer zu stehen. Experten sprechen in der Bundesrepublik Deutschland von 70 Mrd. € im Jahr. Welchen Teil der Verantwortung trägt der Verbraucher selbst? Zwar steht „Gesundheit“ auf der Prioritätenliste ganz oben, aber die Wertschätzung für Lebensmittel ist gering. Gerade mal 14% ihrer Ausgaben wenden die Deutschen für Essen und Trinken auf.

Es lebe „billig“ und „Geiz ist geil“ heißt für viele die Devise – Händler und Hersteller machen es möglich. Dem Qualitätsargument wird immer weniger Spielraum gegeben. Konsumentenorganisationen, NGOs und Politiker machen Druck. Sie erlassen höhere Steuern für Tabak und Alkohol, engen die Werbemöglichkeiten für Lebensmittel ein – Stichwort „Health Claims“ – und belasten die Hersteller mit umfangreichen Dokumentierungspflichten.

Die Fronten zwischen Anbietern und Verbraucherschützern haben sich deutlich verhärtet. Trotzdem können für die Zukunft nur gemeinsame Lösungen angestrebt werden.

In Deutschland wurde eine Internet-Plattform „Ernährung und Bewegung“ eingerichtet, in Österreich gibt es das „Forum Ernährung heute – die Plattform für Ernährung, Bewegung und Lebensstil“.

Vertrauensbildende Maßnahmen sind zwingend erforderlich. Die Glaubwürdigkeit beginnt mit Kommunikation und wird für die Herstellungsbetriebe die zentrale Herausforderung für die Zukunft sein.



dibas  
MEHR RAUM FÜR IHRE IDEEN.

ENTDECKEN SIE NEUE FREIRÄUME – MIT DIBAS VON WIESHEU.

**DIBAS - der neue Ladenbackofen von WIESHEU.** Mit DIBAS bietet Ihnen WIESHEU jetzt die besten Voraussetzungen für eine individuelle Umsetzung Ihrer Verkaufs- oder Gastro-Konzepte. Denn DIBAS verfügt über die neue nach außen gewölbte mehrfachverglaste Backofentür, die sich zum Öffnen und Schließen einfach ins Gehäuse verschieben lässt und Ihnen so neue Freiräume bei der Gestaltung Ihrer Verkaufsräume schenkt. Daneben profitieren Sie mit DIBAS von professionellen Backtechnologien, intelligenten Steuerungssystemen und einem außergewöhnlichen attraktiven Design.



BACKÖFEN KOMBI-DÄMPFER SEMINARE SERVICE

WIESHEU GMBH • Daimlerstr. 10 • D - 71563 Affalterbach • Tel. +49 (0)71 44/3 03-0  
Fax +49 (0)71 44/3 03-111 • [www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de) • E-Mail [info@wiesheu.de](mailto:info@wiesheu.de)



# Stahlmarkt unter Druck

Der weltweite Stahlmarkt ist unter Druck geraten. Die Preise am Weltmarkt steigen kräftig und werden auch die Preise der Bäckereimaschinen nicht unangestastet lassen.

Selten zuvor haben sie am Stahlmarkt eine so feste Tendenz nach oben gehabt wie zurzeit. Entsprechend deutlich klagt die Bäckereimaschinenbaubranche über gestiegene Rohstoffkosten. Als wichtigster Grund für die Preisexplosion gilt die wachsende Nachfrage nach Stahl in China seit der Öffnungspolitik Anfang der 80er Jahre, die ab 2001 eine geradezu explosive Entwicklung annahm. Die Steigerungsraten waren durchgängig zweistellig. Die politische Entscheidung für eine Öffnung und eine verstärkte Industrialisierung des Landes samt der dazugehörigen Infrastrukturverbesserung fordert ihren Tribut in Form von mehr Stahl. Seit Anfang der 90er Jahre ist beispielsweise die Zahl der jährlich in China produzierten Automobile von gut 500 000 auf 4,4 Mio. Stück gewachsen. Die Stahlproduktion hält kaum Schritt mit der wachsenden Nachfrage. Die EU-Staaten haben ebenso wie die NAFTA-Staaten ihre Produktionsmengen in den vergangenen fünf Jahren nicht mehr gesteigert.

China selber steigerte seit 2000 zwar auch seine Stahlproduktion deutlich, doch nach wie vor wird die Lücke zwischen Stahlverwendung und Stahlproduktion im Reich der Mitte von Jahr zu Jahr größer.

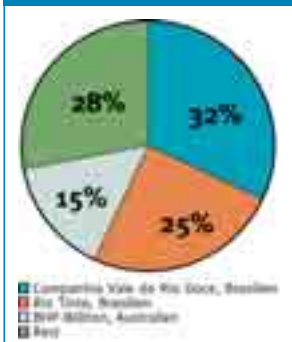
China lässt sich auf zwei Wegen produzieren. Entweder man nutzt Erze, Reduktionsmittel wie Koks, Erdgas und Kohle sowie spezielle Zuschläge in einem Hochofen oder man recycelt Stahlschrott über Elektro-Lichtbogenöfen. In beiden Fällen kommt Rohstahl raus.

Der Eisenerzhandel wird weltweit von drei großen Lieferanten dominiert.

Die Eisenerzpreise sind von 1999 bis 2004 um knapp 40% gestiegen, die Welt-Kohlepreise haben

sich seit 2001 fast verdoppelt. Dazu kommt, dass durch die ebenfalls inzwischen explosiv wachsende Stahlproduktion in China die Frachtraten für die Rohstoffe nach oben geklettert sind. Auch die Möglichkeit, auf die Stahlproduktion aus Stahlschrott umzusteigen, bringt keine wirkliche

## Die großen drei im Eisenerzhandel



Entlastung. Auch hier haben sich die Preise im Vergleich zu 2002 nahezu verdoppelt.

Chinas Rohstahlverbrauch pro Kopf der Bevölkerung ist seit den 50er Jahren von weniger als 2 kg pro Kopf und Jahr auf inzwischen mehr als 200 kg gestiegen. Nur Südkorea – dominanter Schiffbauer der Welt – hat seinen Bedarf pro Kopf noch stärker angehoben. Europa und die USA und auch Japan zeigen seit den 70er Jahren stagnierende Pro-Kopf-Verbräuche, allerdings auf einem Niveau zwischen 400 und 600 kg pro Kopf und Jahr, was lediglich Korea inzwischen auch erreicht hat.

Die steigenden Preise am Stahl-Weltmarkt sind derzeit in erster Linie eine Folge des chinesischen Booms, doch die nächste große Nachfragemacht klopft bereits an die Tür. Indien, ebenfalls mit mehr als einer Milliarde Menschen gesegnet und vom Wunsch nach Industrialisierung beseelt, bescheidet sich im Moment noch mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von weniger als 30 kg. Doch auch das könnte sich ändern und spätestens dann dürften die Stahlpreise einen weiteren Sprung nach oben machen.

## 1 Roheisen-, Eisenschwamm (DRI)- und Schrottpreise auf Rekordhoch



Quelle: CRU Steel&Metallics Price Indices, 1997-2004

## 2 Welt-Rohstahlproduktion nach Regionen in Millionen Tonnen



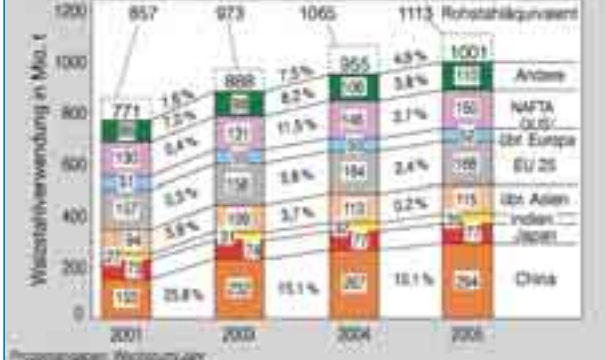
Quelle: ThyssenKrupp Services

## 3 Rohstahlerzeugung in China



Quelle: Li Shijun; Chinese Iron and Steel Association

## 4 Welt-Stahlbedarf steigt weiter, nicht nur in China



Quelle: Eigene Berechnungen; IISI Medium Term Outlook Herbst 2004



# Was Sie übers Frosten wissen sollten...

... die Telefon-Nummer von Frigoscandia Equipment, das genügt.

**Unser Team erarbeitet für Sie maßgeschneiderte Lösungen. Zuverlässig, innovativ und kostengünstig. Fordern Sie uns heraus, wir haben für jedes Produkt den richtigen Froster.**

*Ihr Plus bei Minusgraden.*



# Termine

Bildquelle: www.photocase.de

- **11. und 12. April:** Internationales Praxisseminar mit Betriebsbesichtigungen speziell für die Lebensmittelindustrie in Wien. Praxisseminar mit Theorie- und Betriebsbesichtigungen. Weitere Informationen sowie Hinweise zur Anmeldung erhalten Sie telefonisch bei der CSB-System AG unter der Durchwahl 02451-625 350 oder unter [www.csb-system.com](http://www.csb-system.com).
- **13. bis 15. April:** ZDS: Einführung in die industrielle Backwarenherstellung [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de) oder Infos anfordern bei Andrea Pernot-Barry: [a.pernot-barry@zds-solingen.de](mailto:a.pernot-barry@zds-solingen.de)
- **16. bis 20. April:** Europain, Paris, [www.europain.com](http://www.europain.com)
- **17. bis 19. April:** DailyFood-Business, Essen, [www.dailyfood-business.de](http://www.dailyfood-business.de)
- **21. bis 27. April:** Interpack, Düsseldorf, [www.interpack.de](http://www.interpack.de)
- **27. und 28. April:** Brötchenforum bei der Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen. Gezeigt wird, wie der LEH in Zukunft backen könnte. Zum Beispiel live mit dem neuen WP-Ofen BAKY. Anmeldungen bei Carol Flaig, [flaig@isernhaeger.de](mailto:flaig@isernhaeger.de). Tel: 05139/9995-24.
- **8. und 9. Juni:** Jahrestagung „Verpackungen beschreiten neue Wege“. Das Programm und weitere Informationen sind erhältlich im Fraunhofer IVV. Ansprechpartnerin ist Petra Gabler, Tel. +49 (0)8161/491-124, Fax -222, E-Mail: [petra.gabler@ivv.fraunhofer.de](mailto:petra.gabler@ivv.fraunhofer.de).
- **18. bis 22. September:** „Belgian Bakery Event“. Infos unter: [www.belgianbakeryevent.com](http://www.belgianbakeryevent.com)

## Ernst-Joachim Böcker verstorben

Unerwartet ist am 17. Februar dieses Jahres Ernst-Joachim Böcker, Geschäftsführer a.D. der Ernst Böcker Sauerteig GmbH & Co. KG aus Minden, im Alter von 78 Jahren verstorben. 1956 übernahm Ernst-Joachim Böcker den Betrieb in der Mindener Ringstraße als alleiniger Inhaber in dritter Generation. Mit wissenschaftlichen Methoden entwickelte er das Prinzip des Reinzucht-Sauerteigs weiter. Unter Kombination von Rohstoffen, Mikro-Organismen, Fermentationsparametern und Trocknungsverfahren entwickelte Ernst-Joachim Böcker ab 1970 eine Reihe neuartiger Produkte, die unter dem Namen „Sauerteig-Produkte“ inzwischen zum Gattungsbegriff geworden sind. 1989 gründete er das Ernst-Böcker-Sauerteig-Institut mit dem Ziel, die wissenschaftliche Forschung und Entwick-



lung auf dem Sauerteigsektor zu verstärken. Die Zusammenarbeit mit Universitäten, Hochschulen und anderen Instituten wurde intensiviert. Ernst-Joachim Böckers Lebenswerk wird heute von seinen drei Kindern, die alle im Unternehmen tätig sind, fortgeführt.

### PERSONALIEN + PERSONALIEN + PERSONALIEN + PERSONALIEN



A. Bartenschlager

Die Bäckermeister **ADALBERT BARTENSCHLAGER (37)** und **BERNARD SCHÜTTERT (40)** verstärken seit 1. Februar das Vertriebsteam im Außendienst der AT Produktentwicklung GmbH Hefe Bäckereitechnik, Lauda-Königshofen. Im Zuge der Übernahme des Vertriebsrechts von Hematronic und dem damit verbundenen Ausbau der Vorteig- und Sauerteiganlagen bei AT Hefe wurden die beiden Hematronic-Mitarbeiter übernommen.



B. Schüttert

Mit dem **DIPL.-BETRIEBSWIRT RALF ULMER (38)** gewann die ToolBox Software GmbH einen neuen Mitarbeiter. Seit dem 1. März 2005 ist Ulmer für den internationalen Vertrieb zuständig.

**WALTER SCHMIDT (41)** ist seit Anfang dieses Jahres neuer Leiter des Gruppen-Inlandsvertriebs der Horstmann-Gruppe mit Ausnahme

der Industrieschiene von WP-IB. Schmidt, Bäckermeister, Kaufmann und Betriebswirt, steht seit 15 Jahren im Dienst von WP und war zuletzt Bezirksleiter.



Bäckermeister **CHRISTIAN SCHICKINGER (30)** betreut ab sofort die Kunden Uldo-Backmittel GmbH, Neu-Ulm, im Raum Augsburg/Ingolstadt.

Bei der Wiesheu GmbH, Affalterbach, ist seit dem 1. Februar 2005 **DERRICK R. VAN RUSSEL** beschäftigt. Der aus Holland stammende 39-Jährige wird zukünftig den internationalen Vertrieb von Wiesheu verstärken. Seine Schwerpunkte liegen im Ausbau der Aktivitäten in den internationalen Märkten. Derrick van Russel ist seit mehr als 16 Jahren erfolgreich im internationalen Vertrieb tätig.

Die Horstmann-Gruppe wird ab sofort neue Akzente im Inlandsvertrieb setzen. Diese Aufgabe hat seit dem 01.01.2005 **WALTER SCHMIDT (41)** inne. Er ist verantwortlich für den gesamten Gruppen-Inlandsvertrieb mit Ausnahme der Werner & Pfleiderer Industri-

ellen Backtechnik in Tamm. Schmidt ist seit 1990 für Werner & Pfleiderer als Bezirksleiter tätig. Nach der Übernahme von WP durch die Horstmann-Gruppe hat er die Marktanteile in seinem Gebiet noch weiter ausgebaut, zum Teil bis über 60 % in manchen Sparten. Durch seine vielfältige Ausbildung (Bäckermeister, kaufmännische Ausbildung zum Bürokaufmann mit anschließendem betriebswirtschaftlichem Studium) hat er die besten Voraussetzungen, den Vertrieb in der Horstmann-Gruppe optimal aufzustellen.



Die Wachtel GmbH & Co. und Stamm, Hilden, verstärken ihr Engagement in Norddeutschland: Mit **PETER POPPELREITER (54)** steht ein erfahrener Vertriebsinspektor zur Verfügung.

Poppelreiter ist Groß- und Außenhandelskaufmann und war viele Jahre in der Kältebranche sowie in der BÄKO-Organisation tätig. Er wird zukünftig im Norden Deutschlands die Produkte der beiden Firmen Stamm und Wachtel vertreiben und damit das Vertriebsnetz weiter ausbauen.