

Ankerbrot erreicht Ziele nicht

Am 1. Juni hat die Wiener Ankerbrot AG die Bilanz im Amtsblatt der Wiener Zeitung veröffentlicht. Im Vorjahr sind die Umsätze um 2% auf rund 82 Mio. € gesunken. „Im operativen Geschäft konnten die gesteckten Ziele nicht zur Gänze erreicht werden“, so die Erklärungen im Amtsblatt. Gut stehen die Verkaufsstellen des Unternehmens da, die in der Anker Snack & Coffee Gastronomiebetriebs GmbH zusammengefasst sind. Der Umsatz ist im Vorjahr um 10% gestiegen. Nach Meinung der Wirtschaftsprüfer sind die Grundlagen für den Fortbestand des Unternehmens gelegt. Aber mit dem Sparen – Stellenabbau und Filialschließung – ist es wohl noch nicht vorbei. „Gesondertes Augenmerk muss auf die uneingeschränkte Umsetzung der geplanten Maßnahmen zur Erreichung der Umsatzziele und die konsequente Betreibung von umfassenden Einsparmaßnahmen gelegt werden, um die notwendigen positiven Cashflows als Voraussetzung für eine weitere und dauerhafte finanzielle Gesundung des Unternehmens zu erreichen“, heißt es. ●

Kamps soll wieder an die Börse

„Wir werden alles daran setzen, dass Kamps bis Juli 2010 an die Börse zurückkehrt“, hat Robert Singer, Vorstandschef von Barilla, dem Handelsblatt erklärt. Mit dem geplanten Börsengang will Barilla eine Auszahlung der beiden Großaktionäre verhindern. Die Banca Popolare Italiana hält 41% und die schweizerische Familie Anda-Bührle 8%. Ohne den Börsengang hätten beide die Option, ihre Anteile bis 2010 an Barilla zu

verkaufen, und zwar zum Kaufpreis 2002 plus Zinsen. Diese Tatsache ist zwischen den Gesellschaftern auch unumstritten. In einem andern Punkt allerdings scheint das nicht so zu sein. Laut der italienischen Tageszeitung „Republica“ haben die Bank und die Familie Anda-Bührle das Rückgaberecht auch, wenn Ende dieses Jahres erneut Geldmittel von den Gesellschaftern für eine Brückenfinanzierung notwendig sind. Ende 2005 waren rund 100 Mio. € geflossen. Die Gesellschafter unter Führung von Barilla hatten Kamps 2002 für ca. 1,8 Mrd. € übernommen. 2005 wurde das Unternehmen mit 1,5 Mrd. € bewertet, nach massiven Abschreibungen steht Kamps jetzt nur mehr mit 850 Mio. € in den Büchern und Barilla trägt schwer an den Verlusten. Allerdings, so Guido Barilla in der italienischen Presse: „Wir müssen den Umsatz maximieren und die Kosten minimieren. Wir möchten die Gruppe nicht verkaufen.“ Der Umsatz der Kamps-Gruppe fiel 2005 von 1,4 auf 1,2 Mrd. €. Das EBITDA reduzierte sich von 101,6 auf 69,7 Mio. €. Durch die finanzielle Neustrukturierung sank das Zinsergebnis um 3,3 Mio. €. Durch den Verkauf der niederländischen Unternehmen zum 31. August 2005 an eine Schwestergesellschaft entstand ein Verlust von 97,7 Mio. €, der im Jahresfehlbetrag in Höhe von 119 Mio. € enthalten ist. Nur teilweise konnten die anderen Business-Units Barilla G&R (Marken Mulino Bianco – Snacks, Zwieback, Kastenbrot), Pasta Barilla, Pavesi (Dauerbackwaren, Kekse), Wasa (Dünnbrot und Reformprodukte) und Gran Milano (Tre Marie – Panettone und TK-Blätterteige) und Sanson (Eiscreme,



Termine

➤ Die Konferenz „Handelsmarken der Zukunft“ findet am **28. und 29. Juli** in Frankfurt am Main statt. Das vollständige Programm gibt es unter: www.euroforum.de/pr-handelsmarken06

➤ Am **20./21. September 2006** veranstaltet die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) erstmals ihre „DLG-Lebensmitteltage“ in Frankfurt am Main und in Bad Soden. Hotelliste und Anmeldeformulare sind abrufbar unter www.DLG.org/lebensmitteltage. Infos bei der DLG, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main, Fon 069-24788-351--210, Fax 069-24788-115-116, E-Mail: food@DLG.org.



Crown ist Bagel Bakery

Für die Ausgabe 3/06 hat die Redaktion TK-Muffins von Verbrauchern verkosten lassen. Mit dabei waren auch drei Produkte mit dem Namen Crown (Schokolade, Blaubeere, Apfel-Zimt), die künftig von der Bagel Bakery GmbH aus Drossdorf vertrieben werden sollen, die eine Vielzahl weiterer Muffinsorten im Angebot hat. Bei „unseren“ drei Sorten handelte es sich um reine Testprodukte.

TK, Panettone) die schlechten Zahlen von Kamps ausgleichen. Laut „Republica“ betrug der Gruppenumsatz von Barilla 2005 4,61 Mrd. €, was einen leichten Rückgang gegenüber dem Vorjahr bedeutet (2004: 4,675 Mrd. €). Der Brutto-Gewinn lag mit 503 Mio. € gleichauf mit dem Vorjahr. ●

Mitte Juli können die ersten Gäste des acht Meter hohen Glashauses entweder direkt aufs Meer schauen oder beobachten, wie die Angestellten in der gläsernen Produktion z.B. „echte Rügener“ herstellen – ein Kastenbrot, das aus Getreidesorten der Region gebacken wird. ●

Bäckerei Peters: Neubau bezugsfertig

Der Neubau der Konditorei Bäckerei Peters GmbH in Sassnitz auf Rügen ist kurz vor der Fertigstellung. Geschäftsführer und Bäckermeister Nils Peters will zusammen mit seiner Mutter, Geschäftsführerin Ursula Peters, die Bäckerei zu einer wichtigen inselweiten Marke Rügens machen (siehe auch brot+backwaren 7+8/2005). Bereits im Sommer 2005 erfolgte der Spatenstich für die neue Produktion und das Café mit einer Gesamtfläche von 2.000 m² in der Nähe des internationalen Fähranlegers auf Rügen. Die alte Produktion mit 22 Mitarbeitern und einer Fläche von 480 m² platzte aus allen Nähten und daher entschied sich Nils Peters für den Neubau auf der grünen Wiese.

Finanzinvestor steigt bei Nordsee ein

Der britische Finanzinvestor ACP Capital ist neuer Teilhaber der Fisch-Restaurant-Kette Nordsee. Mit 20% ist der Investor nun an Nordsee beteiligt. Zudem übernimmt die Gesellschaft 12% der Beteiligungsgesellschaft Kamps Food Retail Investment (KFRI) des ehemaligen Großbäckers und jetzigen Nordsee-Geschäftsführers Heiner Kamps. Der will nun die Geschäfte weiter vorantreiben. Neben Vertragsverhandlungen mit Ungarn und Expansionsvorbereitungen nach Russland will die Restaurantkette auch in den Mittleren Osten expandieren. „In Dubai oder Bahrain ist der Fischverbrauch fünf Mal höher als in Deutschland. Wir haben hier fast jede Woche eine Anfrage, dorthin

Anzeige



AktivePOS – das vielseitige Kassensystem!

Vorteil: Direktanbindung an das Software-Programm.



FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · E-mail: FoxLogic@T-online.de

MIT UNS ENTDECKEN SIE DIE GRENZENLOSIGKEIT DES FEINEN GESCHMACKS!



sind Markennamen von

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH

Riedstrasse 6 • D-64295 Darmstadt

Telefon +49 6151 3522-90 • Telefax +49 6151 3522-9339

mailbox@unifine.de • www.unifine.de



UNIFINE

Food & Bake Ingredients

PASTRY UNLIMITED.

zu gehen“, sagte Kamps, der auch die Nordsee-Mutter-Gesellschaft Kamps KFRI leitet, der in Düsseldorf erscheinenden „Rheinischen Post“. Dieses Jahr stehe das noch nicht an, „aber 2007 oder 2008 ist das schon ein Thema“. Auf die Frage, ob er sich auch den Rückkauf der zu Barilla gehörenden Großbäckerei-Kette Kamps vorstellen könne, sagte der Unternehmer: „Vorstellen kann ich mir das, es ist aber kein Gesprächsthema.“ Nordsee steigerte den Umsatz in der ersten Hälfte des Geschäftsjahrs 2005/2006 um 2,2%, den operativen Gewinn um 35%. Im laufenden Jahr soll letzterer von 16 Mio. € im Vorjahr auf mindestens 26 Mio. € gesteigert werden. ☉

Backaldrin eröffnet Werk in Jordanien

Am 6. Juli hat das neue Backaldrin-Werk in der jordanischen Hauptstadt Amman eröffnet. 2 Mio. € hat die Backaldrin Holding AG, Asten/Österreich dort investiert. Rund 30 Mitarbeiter finden Arbeit in der Produktionsstätte. Backaldrin erzielte 2005 einen Umsatz von 93 Mio. €. ☉

Sandra Hiestand verlässt Fredys

Sandra Hiestand und ihr Ehemann Heini Surber verlassen nach eigenem Bekunden die Unternehmens-

Energiekosten sparen

Die Wiesheu GmbH, Affalterbach, entwickelt Öfen, die deutliche Einsparungen in den Anschaffungskosten und in den laufenden Energiekosten mit sich bringen sollen. Wiesheu will auf der iba in München neue Maßstäbe in der Backofentechnologie setzen. Die Produktrange Dibas erweitert sich um zwei neue Ausführungen, beide mit jeweils unterschiedlicher Backtechnologie, teilte das Unternehmen mit. Auch bei der Familie der Etagenbacköfen EBO und Heißluft-Backöfen MINIMAT präsentiert der Marktführer für Ladenbacköfen neue Modelle. Neben technischen Produktneheiten will sich das Unternehmen auch mit einem neuen Messestandkonzept präsentieren. Mehr wird es vom 3. bis zum 9. Oktober in Halle 3, Stand 307/502, zu sehen geben.



Wiesheu will mit einer neuen Backofentechnologie und einem neuen Standkonzept Trends setzen.

leitung von Fredys Backwaren AG, jenem Unternehmen, das Gipfpionier Fredy Hiestand nach seinem Ausscheiden aus der Hiestand AG gründete. Man trenne sich, so die Pressemitteilung, wegen unterschiedlicher Auffassung über die strategische Zielsetzung und die Unternehmensführung. Ihren Platz bei Fredys nimmt künftig Elisabeth Schoch ein, die als Ver-

kaufs- und Marketingleiterin auch Mitglied der Geschäftsführung wird, zu der u.a. Andreas Gabi, Erich Kern und Firmengründer Fredy Hiestand gehören. ☉

19 Mio.-€-Investition für BakeMark

Weil die Muttergesellschaft CSM erhebliche Wachstumschancen im Markt für „American-Style-Gebäcke“

in Europa sieht, hat sie einen 19 Mio. € schweren Investitionsetat für das BakeMark-Werk in Delmenhorst freigegeben. Dort sollen vom Frühjahr 2007 an nach amerikanischen Vorbildern hergestellte tiefgekühlte Backwaren für den gesamten europäischen Markt vom Band laufen. ☉

Goldback übernimmt Bäckerei Hofmeister

Das Drama um die beiden insolventen Betriebe der Cottbuser Bäckerei Hofmeister ist zu Ende. Insolvenzverwalter Dr. Christoph Junker teilte mit, dass die Berliner Investorengruppe Goldback GmbH seit dem 1. Juli die Produktion der Backstuben GmbH und 52 der insgesamt 100 Filialen der Vertriebsgesellschaft übernommen hat. Von den 150 Beschäftigten werden rund 90 übernommen. Noch im Juni wollte die norddeutsche Schütte-Gruppe die Bäckerei Hofmeister übernehmen. Doch die Verhandlungen scheiterten. Gründe für den Verhandlungsabbruch nannte Junker damals nicht. Der Jurist teilte mit, dass 40 Shops der Hofmeister Vertriebs GmbH an regionale Interessenten veräußert wurden. Zudem steht der Insolvenzverwalter noch in Übernahmeverhandlungen, um auch die restlichen Filialen zu verkaufen. ☉



Personalien

Im Alter von nur 35 Jahren ist am 28. Mai 2006 völlig überraschend und unerwartet **KLAUS ATZ** verstorben. Atz war seit 10 Jahren im Verkaufsteam von boyens backservice tätig, zuletzt als Verkaufsleiter für Bayern und Österreich.

HANS-PETER HETKAMP (44) arbeitet seit dem 1.6. für WP/Kemper als Verkaufsleiter Nord. Der Bäckermeister und Betriebswirt war in verschiedenen Unternehmen der Backbranche unter anderem als Betriebsleiter und Betriebsberater tätig.



Für seine vielfältigen Verdienste um das Gemeinwohl hat Bundespräsident Horst Köhler **WALTER FEUCHT**, Chef der Uldo Backmittel GmbH in Neu-Ulm, das Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland verliehen. Vorgeschlagen hatte den 56 Jahre alten Schwaben der baden-württembergische Ministerpräsident Günther H. Oettinger. Überreicht wird die Auszeichnung von

Ulms Oberbürgermeister Ivo Gönner, der auch Präsident des Baden-Württembergischen Städtetags ist.

DIPL.-ING. JOHANNES RUSTLER (42) ist seit dem 1. März zuständig für den Verkauf von Industrieanlagen der Fritsch GmbH aus Markt Einersheim in Polen, Ungarn, Bulgarien und Rumänien. Rustler war bereits von 1988 bis 1997 für Fritsch tätig und seither im Dienst von Rondo Doge. Fritsch will Rustler vor allem im Projektverkauf beschäftigen.

WOLFGANG LUTZ betreut seit dem 1. Juni die Kunden der WERNER & PFLEIDERER Lebensmitteltechnik GmbH im Verkaufsgebiet von Baden-Württemberg. Der Bäckermeister, Konditor und Betriebswirt des Handwerks ist 41 Jahre alt, verheiratet und hat zwei Kinder.



TOLLE IDEEN MIT CALIFORNIA RAISINS!



**CALIFORNIA RAISINS
SIND EINE VORZÜGLICHE,
VIELSEITIGE UND
NATÜRLICHE BACKZUTAT**

- Natürlicher Süßstoff
- Natürlicher Geschmacksverstärker
- Natürliches Konservierungsmittel
- Natürlich gesund
- Natürlicher Fettaustauschstoff
- Natürliches Triebmittel

California Raisins sind überaus vielseitig einsetzbar – von Brot über Gebäck bis hin zu Süßigkeiten. Die hier dargestellten California Raisin-Toasties sind nur ein Beispiel für die Verwendung von California Raisins als Backzutat.

Um weitere Informationen oder das Rezept für die California Raisin-Toasties und andere köstliche California Raisin Ideen zu erhalten, kontaktieren Sie uns bitte wie unten ausgeführt.



MACHEN SIE CALIFORNIA RAISINS ZU EINEM TEIL IHRES LEBENS

Rufen Sie uns an unter +44 (0)20 8741 8513
oder schicken Sie uns eine Email an info@ukraisins.com

