

f2m

+++ EXKLUSIV FÜR ABONNENTEN +++



Abonnenten von brot+backwaren finden unter <http://www.brotundbackwaren.de/extra-fuer-abonntenen.html> exklusive Berichte in einem geschützten Bereich. Sollten Sie Ihre Zugangsdaten verlegt haben, können Sie diese einfach bei Antke Förster (foerster@foodmultimedia.de) anfordern.

Anzeige

 Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG The Nut specialists

...einfach kernig!

Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate, Nußecken- 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

Fox Logic SOFTWARE

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

++ ZUCKERMAFIA?

Die niederländische Vereniging van Bakkerijzoetware (Vereinigung der Hersteller von Bäckereisüßwaren), Rijswijk, hat einen Brandbrief an die Europäische Kommission gerichtet, so berichtet das Fachblatt „bakkerswereld“. Die Zuckerpreise seien viel zu hoch und die Praktiken der Zuckerlieferanten seien als mafiaähnlich zu bezeichnen. Es würden Kontrakte gekündigt oder mit Nichtlieferung gedroht, andere Zuckerlieferanten forderten Aufschläge von bis zu 50 % auf bestehende Kontraktpreise. Die Vereinigung fordert deshalb die EU auf, einzugreifen und zusätzliche Zuckerlieferungen in die EU ohne Zölle zu verlangen und mittelfristig den Zuckermarkt komplett freizugeben. Ähnliche Klagen, wenn auch nicht offiziell geäußert, kommen auch aus anderen EU-Ländern wie beispielsweise Österreich. +++

++ LIDL BAUT VIER PRODUKTIONSLINIEN

Das Gerücht bekommt Realitätsnähe. Wie wir inzwischen recherchieren konnten, baut Lidl in der Nähe von Aachen eine Backwarenproduktion, um die eigenen Läden und Backstationen zu versorgen. Bislang sind vier Linien geordert. Produziert werden sollen Brot, mediterrane Produkte sowie Kleingebäck als TK-Ware. Ab Frühjahr 2012 dürfte Lidl damit einen großen Teil seines Bedarfes decken können. Den Rest soll ein kleiner Kreis von Lieferanten für die Handelskette herstellen. +++

++ BÄCKER BITTEN UM GNADE FÜR DIE KARTELLMÜLLER

Mühlenskartelle sind keine deutsche Spezialität, wenn gleich sie hier eine gewisse Tradition haben. Mitte der 50er Jahre genehmigte sogar der eingeschworene Kartellgegner Ludwig Erhard ein Mühlenskartell, wenn auch nur befristet. In den vergangenen Jahren scheint den Müllern aber gleich europaweit die Einsicht abhanden gekommen zu sein, dass Kartelle eine Genehmigung brauchen, sollen sie rechtens sein. In den Niederlanden ergingen bereits teure Bußgeldbescheide, in Ungarn fielen sie eher bescheiden aus, in Frankreich und Spanien wird ermittelt und auch hierzulande wird das Kartellamt vermutlich noch in diesem Jahr mehr als einem Dutzend deutscher Mühlenbetriebe Bußgeldbescheide ins Haus schicken. Das deutsche Mühlenskartell flog Anfang 2008 auf und offenbarte, dass die beteiligten Mühlenunternehmen, die rund 80 % des bundesdeutschen Mehlmärktes – gewerbliche Lieferungen wie Kleinpackungen – auf sich vereinen, den Markt über Jahre fein säuberlich unter sich aufgeteilt hatten. Die Absprachen zielten darauf, „die beim Verkauf von Mehl erzielten Gewinnmargen der Mühlenunternehmen zu erhöhen und zu sichern. Zu diesem Zweck wurde ein System von Preis-, Kundenschutz-, Marktaufteilungs- und Mengenabsprachen eingerichtet“, heißt es in dem 35 Seiten starken Vermerk der 11. Beschlussabteilung des Kartellamtes. Geschädigt wurden damit unter anderem die Backbetriebe, handwerkliche wie industrielle. Der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks hat darauf Ende Mai 2011 eine ungewöhnliche Antwort gefunden. In einem Brief an Kartellamtspräsident Andreas Mundt bitten Zentralverbandspräsident Peter Becker und Hauptgeschäftsführer Amin Werner darum, die Bußgelder maßvoll ausfallen zu lassen, da sonst die Gefahr einer Konzentrationswelle auf dem Mühlensmarkt bestehe. Auf den Brief angesprochen betonte Werner gegenüber der Redaktion, dass man selbstverständlich für eine abschreckende Buße sei. Allerdings betrachte der Zentralverband die Bußgeldpolitik des Kartellamtes zum Teil als maßlos. Vor allem die mittelständischen Mühlen könnten durch hohe Bußen in den Ruin getrieben werden, schließlich hätten sie das Geld, das sie durch die überhöhten Preise eingenommen haben, investiert. Der Zentralverband aber wolle die regionalen Strukturen erhalten. Bei der Frage, woher denn die Information stamme, dass die Mühlen an den Bußgeldern pleitegehen könnten und ob es eine Prüfung dieser Information gegeben habe, verwies Werner auf Gespräche mit den Müllern und auf die Sorgenfalten auf der Stirn von Mühlensverbandsgeschäftsführer Manfred Weizbauer. Der Verband deutscher Großbäckereien gab auf Nachfrage an, beim Kartellamt nicht in ähnlicher Weise vorstellig zu werden. Beide Verbände gaben zudem an, dass sie auf eine Gewinnabschöpfungsklage verzichten, damit der finanzielle Spielraum erhalten bleibt für Schadensersatzforderungen vom Kartell geschädigter Unternehmen. +++

++ BROT MIT CO₂-FUSSABDRUCK

Die britische Großbäckerei Allied Bakeries, ein Unternehmensbereich der ABF Grain Products Limited, London, begann 2008 damit, den Kohlendioxidausstoß bei der Produktion der drei erfolgreichsten Sorten seiner Marke „Kingsmill“ zu messen. Kingsmill gehört zu den Top-10-Marken im britischen Lebensmitteleinzelhandel. Eine entsprechende Beratungsgesellschaft wurde engagiert und inzwischen wurden deren Berechnungen nach PAS 2050 – das ist ein Standard, der von den großen Lebensmittelkonzernen entwickelt wurde – vom „Carbon Trust“ zertifiziert. Zunächst versuchten die Forscher, die sogenannten CO₂-Hotspots in der Entstehungskette des Brotes auszumachen: Dünger auf dem Weizenfeld, Garen und Backen, Auslieferung an den Supermarkt und schließlich die Kühlung. Anschließend versuchte man im Haus und mit den Vorlieferanten den CO₂-Ausstoß zu reduzieren. Dazu kamen dann etliche technische Veränderungen wie das Isolieren von Leitungen, der Austausch von Kühlern und Antrieben. Die Auslieferungsfahrer bekamen Fahrunterricht, Routetracking-Systeme und eine automatische Motorabschaltung an der Ampel. Der größte CO₂-Verursacher, die Düngung des Weizens, wurde in einem eigenen Optimierungsprogramm angegangen, bei dem man gemeinsam mit Landwirten entsprechende Anbaumethoden entwickelte. Weitere Infos unter: www.kingsmillbread.com. +++

ANZEIGE

Sprühen & Trennen

mit Sprühanlagen, Sprühgeräten und Backtrennmitteln vom Profi.

Sprühtechnik

- robust und wartungsarm
- sauberes Einfetten
- sparsam im Verbrauch
- einfache Handhabung
- stationär oder mobil

Backtrennmittel

- optimale Trennleistung
- sparsam im Verbrauch
- geschmacksneutral
- sichere Anwendung
- 100 % pflanzlich

DUBÖR®

Groneweg GmbH & Co. KG · Grüner Sand 72
32107 Bad Salzuffeln · Tel + 49 (0) 52 22 / 93 44 - 0
Fax + 49 (0) 52 22 / 93 44 - 50 · www.dubor.de



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.