

Wachwechsel

DIE ENTWICKLUNGEN DER ROHSTOFF- UND ABSATZMÄRKTE WAREN ZENTRALE THEMEN DES DIESJÄHRIGEN AIBI-KONGRESSES IN BERLIN. GLEICHZEITIG FAND EIN WACHWECHSEL AN DER SPITZE DES VERBANDES STATT.

@ Weitere Infos unter:
www.backwelt.de



++ Bild 1 Zum Abendessen besuchten die Teilnehmer der diesjährigen Tagung den deutschen Bundestag und ließen sich auf der Terrasse das Panorama Berlins erklären

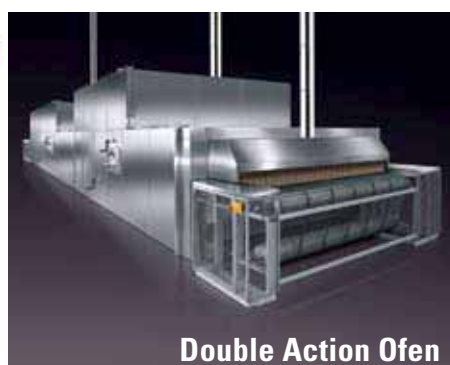
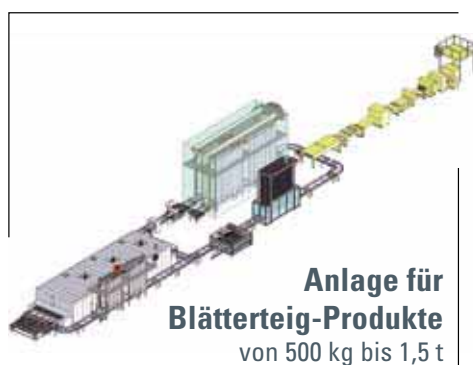


++ Bild 2 Drei Präsidenten: Vorne sitzend der neue Präsident der AIBI, Albert Schipper, dahinter händeschüttelnd sein Vorgänger Georg Heberer (links) und dessen Vorgänger Guido Vanherpe (rechts)

+ Die Association Internationale de la Boulangerie Industrielle (AIBI) hat ein neues Ehrenmitglied. Einstimmig sprachen die Mitglieder des Verbandes damit ihrem langjährigen Geschäftsführer Helmut Martell ihren Dank und ihre Hochachtung aus. Auf der diesjährigen Tagung in Berlin führte er ein letztes Mal Regie, gemeinsam mit seiner Nachfolgerin Susanne Döring, die den Verband künftig von Brüssel aus führen wird. Der Wechsel in der Geschäftsführung war allerdings nicht die einzige Personalie, die in

Berlin beschlossen wurde. Turnusmäßig gab der bisherige Präsident des Verbandes, Georg Heberer, sein Amt an den Vertreter einer anderen Mitgliedsnation weiter. Zum Präsidenten für die nächsten drei Jahre wählte die Generalversammlung Albert Schipper aus den Niederlanden. In ihrer ersten Amtshandlung auf diesem Kongress stellte Susanne Döring den AIBI Market Report vor, der auf den Zahlen von 2008 basiert. Demnach entwickeln sich die Brotmärkte in Belgien, Frankreich, Deutschland und Griechenland

ANZEIGE



Zur Verfügung:
Eine Testbäckerei von 3000 m²
4 automatische Produktionsanlagen

GOUET baking systems

ZA Les Bordaiges - 49310 Montilliers - France - t.+33 (0)2 41 58 90 00 - f.+33 (0)2 41 58 90 03 - contact@gouet.com - www.gouet.com a company of the **MECATHERM** group



++ Bild 3 von links:
Albert Schipper, Georg Heberer, Susanne Döring



++ Bild 4 Sie teilten sich die Organisation:
Susanne Döring und Helmut Martell

Produktion und Verbrauch von Brot im Jahr 2010				
Land	Produktion (in t)	Produktion Entwicklung	Brotkonsum pro Kopf und Jahr	Entwicklung Brotkonsum
Belgien	640.000	stabil	67 kg	stabil
Bulgarien	713.000	stabil	97 kg	+3,1%
Zypern (2008)	53.550	+4,4 %	74 kg	+2,8%
Dänemark	244.763	- 8 %	43 kg	+0,6%
Finnland	211.000	-3,4 %	42 kg	-3,4%
Frankreich	3.045.000	+0,6 %	57 kg	stabil
Deutschland	6.400.000	-1,5 %	57 kg	stabil
Griechenland	800.000	stabil	65 kg	stabil
Italien	3.200.000	stabil	48 kg	-2,9%
Niederlande	965.070	-0,4 %	58 kg	-0,2%
Slowenien	81.665	-8 %	39 kg	-7,8%
Spanien	5.410.000	+8,3 %	51 kg	-1%
Türkei	11.690.000	+2 %	150 kg	+2%
Großbritannien	1.449.179	-1%	14 kg	-1%
Gesamt	34.903.227	-7,2 %	862 kg	-7,6 %
Ø Durchschnitt	2.493.087		61,5 kg	

Durchschnittliche Preisentwicklung von Brot 2010 in EUR				
Land	Helles Brot (nicht geschnitten) Premium	Helles Brot Discount	vorgepacktes Brot Premium	vorgepacktes Brot Discount
Belgien	2,44	1,86	2,39	0,86
Bulgarien	0,70	0,60	0,75	0,65
Zypern	n/a	n/a	n/a	n/a
Dänemark	n/a	n/a	n/a	n/a
Finnland	3,50-4,00	2,20-2,50	5,20	2,20
Frankreich	1,10	0,50	4,75	2,15
Deutschland	3,50	2,00	2,50	1,80
Griechenland	0,90	0,60	3,80-4,70	2,20-2,40
Italien	2,50-4,00	1,90-2,80	3,50-4,50	2,50-3,50
Niederlande	2,00	n/a	2,85	n/a
Slowenien	1,50-2,50	0,80	n/a	0,80
Spanien	3,60	1,80	n/a	n/a
Türkei	1,27	n/a	2,70	n/a
Großbritannien	n/a	n/a	1,52	0,53
Ø Durchschnitt	2,30	1,40	3,06	1,58

stabil, während die Hersteller in Spanien, Slowenien, Finnland und Großbritannien Einbußen hinnehmen mussten. Insgesamt sank die produzierte Menge in den 14 am Vergleich teilnehmenden Ländern um 7,2 %, während der Konsum sogar um 7,6 % reduziert wurde. Die Zahl der industriell produzierenden Bäcker in diesen Ländern beläuft sich laut Döring auf 1.092. Den größten Marktanteil der Industrie findet man in den Niederlanden mit 81 % und in UK mit 80 %, der Durchschnitt liegt allerdings bei 45 %.

Als Problem schilderte Döring die Entwicklung auf dem Weizenmehlmarkt. Der durchschnittliche Weizenpreis in den 14 Ländern sei 2010 im Vergleich zu 2009 um rund 80 % auf 300 EUR/t gestiegen. Gleichzeitig sei es zunehmend schwieriger für die Hersteller, die Preiserhöhungen an die Abnehmer und Verbraucher weiterzugeben. Für 2011 erwarte man einen Verbleib der Weizenpreise auf dem hohen Niveau. Die Brotpreise in Europa variieren in großem Umfang. In Bulgarien, Griechenland und der Türkei liegen sie deutlich unter dem Durchschnitt der 14 Länder, in Finnland, Deutschland und Italien ebenso deutlich darüber. Auf die Entwicklung der Getreidemärkte ging auch George Mason von der Heygates UK Limited



++ Bild 5 George Mason, Heygate UK Ltd., sprach über die Getreidemärkte und ihre Entwicklung



++ Bild 6 Gastgeber bei der traditionellen Betriebsbesichtigung (von links): Norbert Löt und Hans-Jochen Holthausen von der Harry Brot GmbH im Werk Marzahn

in seinem anschließenden Vortrag ein. Er zeigte auf, wie sich die Schwankungsbreiten bei den Weizenpreisen in den vergangenen zehn Jahren von 60 EUR/t auf 177 EUR/t vergrößert hatten. Daran, so Mason, seien nicht nur die Spekulationen schuld, sondern auch die Tatsache, dass die Nachfrage langsam, aber kontinuierlich stärker wachse als das Angebot. Ursache dafür sei das Bevölkerungswachstum, die Übernahme westlicher Ernährungsmuster beispielsweise in China, aber auch der wachsende Bedarf für industrielle Zwecke wie der Treibstoffherstellung. Der Weizenmarkt sei allerdings noch weit davon entfernt, ähnliche Engpässe zu zeigen wie der Maismarkt, der von einem hohen Verbrauch für die Ethanolherstellung gekennzeichnet sei. Allerdings zeige sich auch bei Weizen, dass die Vorräte heute nicht mehr bei den Erzeugern liegen, sondern bei den Importeuren. China allein lagere ein Drittel der weltweiten Vorräte und könne sich damit für ein Jahr versorgen. Vor diesem Hintergrund warnte Mason

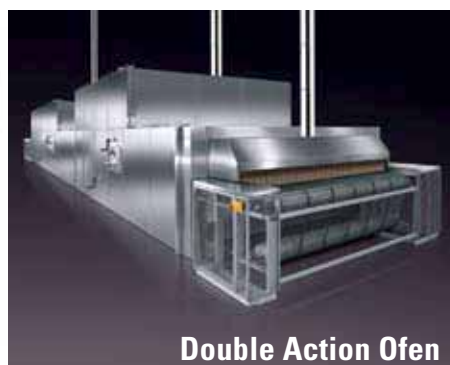
vor der exzessiven Genehmigung von Weizenausfuhren durch die EU. Gegenwärtig werde der Markt darüber hinaus von den politischen Unruhen in den arabischen Ländern, den Katastrophen in Japan und dem zunehmenden Engagement von Fondsmanagern im Rohstoffgeschäft beeinflusst.

Auch der Fall des von Russland im vergangenen Herbst verfügt Ausfuhrverbots von Weizen, der unmittelbar bevorstünde, werde deutliche Spuren bei den Weltmarktpreisen hinterlassen.

In weiteren Vorträgen der Veranstaltung sprachen Prof. Dr. Ulrich Noehle über alte und neue Risiken durch die Globalisierung, Prof. Dr. Matin Qaim über die Herausforderungen für die Landwirtschaft und Miguel Lladó über die Veränderungen auf den Märkten und die notwendigen Reaktionen der Hersteller darauf.

Eine Zusammenfassung dieser Vorträge finden Sie auf unserer Website <http://www.backwelt.de/vortraege.html> +++

ANZEIGE



Zur Verfügung:
Eine Testbäckerei von 3000 m²
4 automatische Produktionsanlagen

GOUET baking systems

ZA Les Bordaiges - 49310 Montilliers - France - t.+33 (0)2 41 58 90 00 - f.+33 (0)2 41 58 90 03 - contact@gouet.com - www.gouet.com a company of the **MECATHERM** group



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.