

++ TEST: ALDI NORD BACKT NUN ERSTMALS IM LADEN

Aldi Nord testet in Gelsenkirchen nun erstmals das Backen im Laden. Anscheinend denkt das Unternehmen über ein Roll-out nach. Dabei setzt der Discounter aus Essen allerdings nicht auf eine vollautomatische Backstation wie Aldi Süd, sondern auf einen klassischen Ladenbackofen und ein Selbstbedienungs-Regal. +++

++ HEBERER ÜBERNIMMT 16 FILIALEN DER BÄCKEREIGRUPPE MAX LANG

Die Wiener Feinbäckerei Heberer übernimmt im Rhein-Main-Gebiet zum 1. August 2011 dieses Jahres 16 Filialen der Stuttgarter Bäckerei und Konditorei Max Lang, darunter Standorte wie Wiesbaden, Ingelheim, Hanau oder Friedberg. Das Unternehmen baut damit seine Marktführerschaft im Rhein-Main-Gebiet auf annähernd 100 Filialen aus. Die Bäckerei Lang wiederum übernimmt eine Verkaufsstelle der Wiener Feinbäckerei in Ellwangen. Die abgegebenen Filialen hatte Lang Anfang des Jahres in einem größeren Paket von der Kamps-Gruppe erworben. Beide Unternehmen begründen den Schritt mit einer Optimierung ihres Filialportfolios und den jeweiligen Logistik- und Transportkosten. Den Konzessionären und Mitarbeitern der Filialen liegt ein Übernahmeangebot vor, teilte das Unternehmen mit. Die Wiener Feinbäckerei Heberer ist mit rund 400 Filialen einer der führenden Filialisten im deutschen Bäckereimarkt. Das Unternehmen mit Sitz in Mühlheim am Main wird heute in vierter Generation von den Gebrüdern Georg IV. und Alexander Heberer als Geschäftsführenden Gesellschaftern gemeinsam geführt. Das Unternehmen erwirtschaftete im 2010 einen Umsatz von über 130 Mio. EUR. In einigen Regionen wie dem Rhein-Main-Gebiet ist das Unternehmen Marktführer sowie bundesweit der Filialist mit den meisten Frequenzstandorten an Bahnhöfen, U-Bahnhöfen und Flughäfen. Die Bäckerei und Konditorei Max Lang betreibt im Jahr süddeutschen Raum nach der Übernahme von 145 Kamps-Filialen im Jahr 2010 ca. 240 Filialen unter den Namen Lang und Stefansbäck. Nach der Aufgabe der Filialen im Rhein-Main-Gebiet ist die Übernahme der Filiale in Ellwangen der erste Schritt zu einer maßvollen Expansion in Baden-Württemberg und in Franken. Geplant ist ein Umsatz der Gruppe von ca. 58 Mio. EUR, heißt es. Bei einer Verarbeitung von täglich 40 t Mehl werden neben den üblichen Standardprodukten wie Brot und Brötchen über 200 verschiedene Produkte, darunter auch Feinbackwaren und hochwertige Konditoreiartikel, hergestellt. Außerdem ist die Lang Gruppe einer der führenden Demeter-Bäcker im Großraum Stuttgart. +++

++ GROSSBÄCKEREI ÖLZ NIMMT NEUE ANLAGEN IN BETRIEB

Die Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH, Dornbirn, Österreich, startet die Produktion einer neuen Toastbrotanlage. Geschäftsführer Bernhard Ölz erklärte, dass das Unternehmen nun über die modernste Sandwichanlage Europas verfügt. So können nun bis zu 100 Mio. Toast- und Sandwich-

brote pro Jahr hergestellt werden. Vor der rund 21,5 Mio. EUR teuren Erweiterung waren es noch 60 Mio. Toast- und Sandwichbrote. Von der Gesamtsumme investierte die Großbäckerei 5 Mio. EUR in das 4.300 m² große Gebäude. Den Rest von 16,5 Mio. EUR investierte Ölz in die Anlagen. „Das umgesetzte Konzept der Reinraum-Technologie ermöglicht es uns, alle Ölz Sandwich- und Toastbrote gänzlich frei von Konservierungsstoffen herzustellen“, erklärte Rudolf Ölz. In Dornbirn hatte die Bäckerei bereits 2008 eine neue Toastbrot-Produktionsstätte eröffnet. Durch die jetzige Erweiterung hat das Unternehmen 30 neue Arbeitsplätze geschaffen. Die Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH hat im Geschäftsjahr 2010 einen Gesamtumsatz von 182,9 Mio. EUR erzielt. Ein Jahr davor waren es 173,5 Mio. EUR. Der Exportanteil lag bei rund 41 %. Das Unternehmen beschäftigt ca. 840 Mitarbeiter. +++

++ LIEKEN-WERK IN BERNAU GESCHLOSSEN

Die Produktion im Werk Bernau der Lieken Brot- und Backwaren GmbH, Garrel, wurde eingestellt. Die rund 200 Mitarbeiter erhielten zum 30. Juni 2011 ihre Kündigung. Nach Medienberichten haben acht Beschäftigte das Angebot genutzt und arbeiten nun an anderen Standorten. Wie Betriebsrat Frank Przyborowski erklärte, gibt es einen Sozialplan für die restlichen Beschäftigten. +++

ANZEIGE



Perfekt bis ins Detail

KITZINGER

Viele clevere Detaillösungen zeichnen KITZINGER Waschanlagen aus und sorgen nicht nur für hervorragende Reinigungsergebnisse und sehr niedrigen Energieverbrauch. Auch hinsichtlich Bedienung und Wartung werden Sie die Vorteile unserer Anlagen schätzen. Für die Reinigung von Körben, Blechen und Dielen bieten wir perfekte Lösungen.

KITZINGER Maschinenbau GmbH
Altholzkrug 9, 24976 Handewitt
Fon 0461 95366, Fax 93286
info@kitzinger-gmbh.de
www.kitzinger-gmbh.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.