

➔ Gastkommentar

Sehnsucht nach Sicherheit

Günther Behringer, Mitglied der Geschäftsleitung der Rudolf Ölz Meislerbäcker GmbH, Dornbirn, Österreich, über Lebensmittel und Verantwortung.



Wir stecken in einer Vertrauenskrise mit direkten Auswirkungen auf das Kaufverhalten. Den Menschen erscheint heute nichts mehr so wie es einmal war. Konjunkturfurche, Arbeitslosigkeit, Terrorgefahr, Lebensmittelskandale – es herrschen Unbehagen und Zukunftsangst. Parteien, Behörden, Gewerkschaften oder Konzernmanager – die altgedienten Entscheidungsinstanzen – haben keine glaubwürdigen, überzeugenden Lösungen zu bieten. Diese allgemeine Verunsicherung macht auch vor Lebensmitteln nicht Halt, obwohl diese nach Meinung der meisten Ernährungswissenschaftler noch nie so unbedenklich und sicher waren wie heute.

Es sind trotzdem nahezu zwei Drittel aller Verbraucher der Auffassung, dass unser heutiges Essen ungesünder ist als vor 100 Jahren (dies ermittelte Allensbach). Das aktuelle Forschungsprojekt „Trust in Food“ kommt zu ähnlichen Ergebnissen.

In sechs europäischen Ländern wurden Konsumenten befragt. Während Engländer und Dänen am meisten von der Sicherheit und Qualität ihrer Lebensmittel überzeugt sind, hegen Deutsche und Portugiesen mit Abstand die größten Zweifel auf die Frage: Welche Instanzen sagen im Falle eines Skandals am ehesten die Wahrheit? Verbraucherorganisationen schneiden mit zwei Dritteln und Lebensmittelexperten mit 53% am besten ab. Dagegen sind die Resultate für die Anbieterseite alarmierend: Nur 4% der Deutschen trauen den Supermärkten und gerade mal 1% traut der Industrie. Globale Märkte, komplexe Liefer- und Herstellungsverfahren machen die Food-Produktion undurchschaubar.

Das latente Misstrauen gegen Nahrungsmittelanbieter steigt, verursacht durch Dioxin (1999), BSE (2001), Nitrofen (2002), Acrylamid (2003) und Transfettsäuren (2005). Die Frustration unserer Kunden nimmt zu, weil sie sehen, dass sich nichts Wesentliches ändert. Selbst tausende von Gütesiegeln auf den verschiedensten Lebensmittelprodukten können dieses Unbehagen der Konsumenten nicht ausräumen. Nur wenige Gütesiegel stiften wirklich Vertrauen – hierzu zählen zum Beispiel Stiftung Warentest oder der TÜV.

Eine Grundbedingung für das Entstehen von Verantwortung ist die Klarheit der Verantwortlichkeiten, und die ist in den seltensten Fällen gegeben. Wenn Lebensmittelhändler aufgetautes Tiefkühlfleisch wieder einfrieren oder Hackfleisch umetikettieren, wird blinder Kostendruck ausgeübt ohne zu überlegen, was letztlich gut für das Geschäft ist. (Bis vor wenigen Jahren war das in Österreich sogar legal.) Das Gebot der Stunde heißt „Das Vertrauen der Kunden zurückgewinnen“.

Hersteller können etwas dafür tun: Wir können in unseren Betriebsführungen aktive Kommunikation mit unseren Besuchern durchführen, Telefonhotlines einrichten, unsere Packungsgestaltung in Bezug auf Kalorienangaben und mit entsprechenden Selbstverpflichtungen ausstatten, auch farbliche Kennzeichnung der jeweiligen Produktränge helfen dem Verbraucher, Übersicht zu erhalten. Beispiel: Die Firma Migros hat Grün für biologische Produkte, Gelb für Weizenprodukte und Rot für Roggenprodukte. Wir werden uns darauf einrichten müssen, in der Zukunft dem Sortimentsfeld „gesunde Produkte“ eine größere Bedeutung zukommen zu lassen. Ein Marktpotenzial ist dafür vorhanden. Vielleicht schaffen wir ein eigenes Reinheitsgebot. Ein langer, kostspieliger Weg, zu dem es dauerhaft allerdings keine Alternativen gibt. Von daher ist „Vertrauen schaffen“ ein wichtiges Überlebens- und eine entscheidende Leistung für die Zukunft.

ADELN SIE IHRE GEBÄCKE!



Werden Sie jetzt Grand Pâtissier.

Profitieren Sie von den Premium-Produkten Grand Pâtissier. Die hervorragenden Verarbeitungseigenschaften werden Sie überzeugen. Die feine Sahne und der unvergleichliche Geschmack Ihrer Gebäcke mit Grand Pâtissier verzaubern Ihre Kunden. Bestellen Sie jetzt die neuen Rezeptideen für Adelsgebäcke und nutzen Sie die Chance auf den Gewinn einer Wochenendreise in die Stadt der Royals, London.

Mehr Info unter

..freecall 0800 / 418 418 1

www.meistermarken.de

Neuer Mitgesellschafter bei Uniform

Der bisherige Mitgesellschafter von Uniform, das niederländische Unternehmen DSM, hat seine Bäckereiaktivitäten an die niederländische Gilde Investment Management (Gilde) veräußert. Damit ist neben dem deutschen Gesellschafter HEFE-UNION zukünftig nicht mehr DSM, sondern Gilde zu 50% an Uniform beteiligt. Gilde ist eine große niederländische Investitionsgesellschaft, die seit 1982 privates Eigenkapital in mehr als 150 Firmen investiert hat. Uniform begrüßt diesen Schritt, da Gilde ein finanzkräftiger Part-

Ihr kostenloser Newsletter
www.backwelt.de

ner mit vielfältigen Beteiligungen und Erfahrungen in der Nahrungsmittelindustrie ist, und erwartet keine wesentlichen Änderungen der Geschäftspolitik durch diesen Anteilseignerwechsel. Der Preis, den Gilde für die Bäckereisparte von DSM bezahlte, liegt bei 197,5 Mio. €. Bemessen wurde er nicht an Verlusten oder Kassenlage, sondern einzig und allein am EBITDA, dem operativen Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen. Das EBITDA wurde mit acht multipliziert. Ausgenommen von dem Verkauf sind die Enzym-Sparte von DSM und ein Joint Venture mit einer Ingredientsfirma in Südafrika. Die Bäckerei-Ingredients-Sparte von DSM besteht aus diversen Hefefabriken in Deutschland (Anteilen an Uniform), den Niederlanden, Italien, Großbritannien und Chile. Gilde

Anzeige



clevere Software
für schlaue Bäcker

www.goecom.de

MSG Management Service GmbH & Co. KG
Am Breillingsweg 11 | 76709 Kronau
Tel.: +49 (0) 7253 / 94 43-0
Fax: +49 (0) 7253 / 3 33 77
Email: info@goecom.de

Bäckerei-Akademie und Managementcenter



BAUM steht für Bäckerei-Akademie und Managementcenter. Die Mitarbeiter der Akademie haben sich den Ausbau der Wissensbasis und die nachhaltige Qualifizierung von Mitarbeitern und Unternehmern aus der Backbranche auf die Fahnen geschrieben. BAUM bietet das ganze Jahr über verschiedene Fachseminare z.B. für den Bereich Verkauf oder Produktion an. BIB-Ulmer Spatz, Bingen, unterstützt dabei die Semiteilnehmer in allen Bereichen unternehmerischen Handelns. In diesem Jahr sind noch Plätze in folgenden Schulungen frei:

- Seminar für sichere Brotqualität 13. – 15. Juni 2005
 - Seminar für umsatzsteigernde Schritte für die Standortanalyse 7. – 8. November 2005
 - Seminar für Qualitätsmanagement 14. – 16. November 2005
- Alle Seminare finden im BAUM-Bäckereiakademie und Managementcenter bei BIB-Ulmer Spatz in Bingen statt. Anmeldungen bitte an: Hella Brandt, Mainzer Str. 152-160, 55411 Bingen am Rhein, Tel.: 06721-790-177, Fax: 06721-790-177, E-Mail BAUM.Office@BIB-UlmerSpatz.de
Weitere Infos unter: www.BIB-UlmerSpatz.de

mit Niederlassungen in den Niederlanden, Frankreich und der Schweiz ist einer der führenden Private-Equity-Investoren und verwaltet Investment Fonds von mehr als 1,5 Mrd. €. Gilde hat sich spezialisiert auf Buy-Outs und Venture Capital für Firmen der Life-Science-Sparte, wozu auch Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe gehören. Die jetzt gekauften DSM-Anteile werden bei Gilde im Buy-Out-Fond II angesiedelt, der insgesamt 530 Mio. € verwaltet und auf Buy-Out-Transaktionen innerhalb Europas spezialisiert ist. Daneben gibt es Fonds, die sich auf Biotechnologie, IT oder Beteiligungen spezialisiert haben. Die Gilde Gruppe ist übrigens kein Neuling in der Backszene. 1999 hatten die Niederländer Homann Feinkost von Unilever übernommen und im vergangenen Jahr an Henderson Private Capital weitergegeben. ➤

Erlenbacher: 10 Mio. Kuchen pro Jahr

Das 1973 in Nieder-Erlenbach gegründete Unternehmen Erlenbacher Backwaren GmbH ist seit 1977 in Groß-Gerau ansässig. Die Herstellung von Tiefkühlkuchen wurde 1995 um Sahneprodukte ergänzt. In Uelzen stellt das Un-

ternehmen, das seit 2002 zum Nestlé-Konzern gehört, auch Kleingebäck wie Laugenbrezeln und Croissants her. Zielgruppe des Unternehmens sind nicht die Endverbraucher. Die Produkte sind im Hochpreissegment angesiedelt und finden sich daher in der Gastronomie und bei Backbetrieben unter anderem auch in Frankreich, Italien, Spanien und Skandinavien. An den vier Produktionslinien stel-



len die Erlenbacher-Mitarbeiter täglich 60 t Backwaren sowie 20 t Torten her, was im Jahr rund 10 Mio. Kuchen und Torten entspricht. Die Produktionsmenge wurde 2004 um 6,1% auf 17.431 t gesteigert. Die Zahl der Beschäftigten beträgt 381, davon 273 gewerbliche Mitarbeiter und 108 Angestellte. 2004 stieg die Zahl der Mitarbeiter um 22 und im ersten Quartal 2005 um fünf weitere Kräfte. Ende 1998 lag der Umsatz bei 38 Mio. €, für 2005 werden bereits 60 Mio. € angepeilt. Bis 2012 sollen es 100 Mio. € sein. ➤

Kurkuma unter Krebsverdacht

Israelische Forscher vom Weizmann-Institut in Rehovot berichten in den „Proceedings“ der amerika-

nischen Nationalen Akademie der Wissenschaften über neue Forschungsergebnisse bei Kurkuma (Gelbwurz). Ihrer Ansicht nach kann der Inhaltsstoff Curcumin zum Abbau des körpereigenen Proteins p53 beitragen und so das Überleben von Krebszellen begünstigen. p53 wirkt tumorhemmend. Ein Enzym NQO1 sorgt üblicherweise dafür, das p53 nicht

Anmelden!
www.backwelt.de

so schnell zersetzt wird. Curcumin hemmt dieses Enzym. Eine mutierte Variante von p53, die in Krebszellen selber gefunden wird, aber deren Wachstum nicht mehr hemmt, wird von Curcumin nicht angegriffen. Gelbwurz ist ein Gewürz, dass nicht nur in Currys reiche Verwendung findet, sondern auch in zahlreichen Lebensmitteln, wo seine gelbe Farbe gefragt ist. ➤

Bäcker backen beste Brötchen

Die Hamburger Bäckerinnung hat ein neues Marketingkonzept aus der Taufe gehoben. Unter dem Slogan „BBBB – Bäcker backen beste Brötchen“ versprechen sie, bei Teiglingen und Fertigmischungen Enthaltsamkeit zu üben und Dinge, die sie nicht selber produzieren, in ihren Läden zu deklarieren. 20 Innungsbetriebe haben sich bislang angeschlossen. Am 7. April fiel der Startschuss mit einer Verteilung von 10.000 Brötchen in der S-Bahn. Die modern und ansprechend gestaltete Kampagne kommt mit Plakaten, Aufklebern und einer gut gestalteten Website daher. Wer mehr wissen will: www.baecker-backen-beste-broetchen.de. ➤

Risiko für allergische Reaktion auf Lupinenmehl

Erwachsene und Kinder, die auf Erdnüsse allergisch reagieren, haben ein erhöhtes Risiko für eine gleichzeitig vorhandene Allergie gegen Lupinenmehl. Lupinenmehl wird in einigen europäischen Ländern anstelle von Sojamehl eingesetzt und in speziellen Brotsorten, Bäckereiwaren und in der Gastronomie verwendet. Die Häufigkeit von Allergien gegenüber Lupin ist in einigen Ländern, insbesondere in Frankreich, wo der



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 • E-Mail info@wiesheu.de



Danke

Der MeisterMarken-Service-Club von BakeMark Deutschland hat uns spontan geholfen, Ihre Belohnung für die Teilnahme an unserer Leserumfrage, die diesem Heft beiliegt, etwas attraktiver zu gestalten.

Dafür möchten wir uns ganz herzlich bedanken.

Das b+b-Team

PERSONALIEN + PERSONALIEN

GERD LEIST, langjähriger Mitarbeiter der BÄKO-ZENTRALE NORD eG, ist zum 30. April in den Ru-



hestand gegangen. Leist war 46 Jahre für die Bäck-Zentrale Nord eG tätig; vor allem als Abteilungsleiter für den Bereich Maschinen und Geräte und im Meswesen. Sein Nachfolger wird **JEAN-PIERRE NACHTSHEIM (36)**

Am 1. April hat **AXEL KLEIMANN** die Leitung der Geschäftseinheit



Industrie bei der Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover, übernommen. Der 36-jährige Lebensmitteltechnologe soll das Industriegeschäft strategisch ausbauen.

Der Osnabrücker Knetherhersteller Diosna Dierks & Söhne GmbH verstärkt sein Team: **FRIEDRICH**



PFEIL (51) wird seine langjährige Erfahrung im Vertrieb von Maschinen für den Lebensmittelbereich künftig für Diosna einsetzen. Pfeil

betreut den französischen und nordafrikanischen Markt und soll zukünftig an der technischen Weiterentwicklung der Maschinen beteiligt sein.

HENNING REHDER (52) ist zum 1. April National Chairman Unilever Deutschland geworden. Er

hat damit die Nachfolge von **JOHANN C. LINDENBERG** angetreten, der nach über 33-jähriger Tätigkeit in den Ruhestand gegangen ist. Bereits am 1. Februar hatte Rehder von Lindenberg das Ruder der größten deutschen Unilever Company, Unilever Bestfoods Deutschland, als Managing Director Unilever Foods übernommen.

Zusatz von Lupinenmehl in Nahrungsmitteln seit 1997 erlaubt ist, deutlich angestiegen. ⬇

Aldi-Süd bald mit Sandwiches?

Aldi Süd feilt am Obst- und Gemüseangebot, um Lidl in diesem Bereich einzuholen, vermuten Branchenkenner. Der Discounter versuche offensichtlich, sich mittels Bio-Obst von Konkurrenten abzuheben. Wie die Lebensmittelpraxis berichtet, wird Aldi-Süd voraussichtlich auch ab September das Chilled-Food-Sortiment um Sandwiches erweitern. Verkaufstests sind dem Bericht zufolge geplant. ⬇

Finanzagreement für Finbakery und Übernahme von CDM

Die Barilla Holding S.p.a. hat ein 300 Mio. € umfassendes Finanzagreement mit verschiedenen italienischen Banken geschlossen, das der Finbakery Finance für drei

Ihr Infodienst unter:
www.backwelt.de

Jahre zur Verfügung steht. Finbakery Finance managt die Finanzen der Barilla-Tochter Harry's in Frankreich. Das Geld, so heißt es, soll zur Finanzierung kurzfristiger Schulden sowie zur Deckung genereller Ausgaben dienen.

Barillas Logistik-Gruppe, ohnehin bereits der größte Logistiker des Landes, baut weiter aus. Anfang April übernahm Barilla den Logistik-Serviceanbieter CDM aus Elmas auf Sardinien. Barillas Logistik-Gruppe, einst als Spin-Off der Lebensmittelsparte zur Selbstständigkeit gelangt, beschäftigt rund 500 Mitarbeiter und erreichte 2004 ein Umsatzvolumen von 270 Mio. €. Neben den Kollegen aus der eigenen Familie zählen Lavazza, Heinz Ketchup und Nestlé zu den größten Kunden. ⬇

Zusatzstoff täuscht Zucker vor

Das Biotechnologie-Unternehmen Senomyx, La Jolla/USA, hat Chemikalien entwickelt, die den Geschmacksrezeptoren vortäuschen, sie würden in kaum gewürzten Lebensmitteln Salz oder Zucker schmecken. Die Stoffe selbst schmeckten meist nach nichts, schreibt Spiegel-Online. Stattdessen aktivierten oder blockierten

sie Rezeptoren im Mund, die für das Schmecken verantwortlich sind – und verstärkten so den Geschmack von Zucker, Salz oder Natriumglutamat im Essen. Kraft, Nestlé, Coca-Cola und Campbell Soup haben einem Bericht der New York Times zufolge bereits Verträge über den Einsatz der neuen Zusatzstoffe mit Senomyx abgeschlossen. Anders als herkömmliche Süßstoffe müssen die neuen Zusätze in den USA nicht in den Inhaltsangaben erscheinen, da die Stoffe zur Gruppe der künstlichen Geschmacksstoffe gehören. Diese sind bereits auf vielen Packungen verzeichnet. Bevor die neuen Chemikalien in den Handel kämen, müsste ihre Wirkung weiter erforscht werden, so US-Experten für Lebensmittelsicherheit. ⬇

Bald Kombi-Meister-Ausbildung

Die Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim führt ab Herbst 2005 Meister-vorbereitungskurse für Konditoren durch. Die Vorbereitungen für den Prüfungsblock 3 und 4 sind für die angehenden Konditormeister identisch mit den Inhalten der Teile III (Wirtschaftslehre) und IV (Berufspädagogik) des Meisterkurses für Bäcker. Der Vorbereitungskurs für Konditoren ist ein Blockseminar und dauert 22 Wochen. Es ist möglich, bei mindestens 12 Teilnehmern den Meisterkurs für Konditoren mit nur fünf weiteren Seminar-Wochen erstmals um den Betriebswirt des Deutschen Handwerks zu ergänzen. Ferner ist beabsichtigt, im Jahr 2006 ein kom-



binertes, übergreifendes Blockseminar anzubieten, mit dem es möglich wird, die Ausbildung zum Bäckermeister mit der zum Konditormeister zu kombinieren. Infos unter www.bufoa-weinheim.de. ⬇

Frühstück bei älteren Konsumenten beliebt

Laut einer aktuellen Studie von ZMP und CMA frühstücken über 86% der Deutschen ab 14 Jahren. Deutlich zeigt sich allerdings bei der Einnahme des Frühstücks eine regionale Abhängigkeit. Von Süd-

Anzeige

Wir als Meisterbetrieb, das **K&K Service-Team** Lübeck/Niederlassungen sind der kompetente Partner für Ihre Backöfen, speziell Thermo-Öl-Anlagen.

Wir bieten kostengünstig:

- Fachgerechten Rundumservice zur Kostensenkung der Reparaturen
- Ofendemontage und -montage
- Ersatzteilverkauf
- Saubere und ordnungsgemäße Ausführung der Reparaturen
- Gebrauchtofen
- Kurzfristige Reparaturtermine
- Kundengerechte, kostensparende Problemlösungen
- Räder für Stikkenwagen
- An 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar und einsatzbereit
- Unsere fahrende Staffel – für Sie immer vor Ort

Rufen Sie uns an! Tel. 0451/871 49 27 oder 04108/41 78 83



Colorado

Colorado

Der pastöse Geleeguss von **BRAUN** für brillanten Glanz und natürliche Optik der Früchte, mit optimaler Transparenz für gut sichtbare Konturen.

Colorado rot, gelb oder **neutral** bieten neben der optimalen Optik auch ideale Verarbeitungseigenschaften, wie z. B. die variable Wasserzugabe je nach Anwendung.

**Erfolg durch Qualität –
Markenprodukte von
BRAUN**

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (05 11) 41 07 380
Fax (05 11) 41 07 389

Bestellung:
Tel. (05 11) 41 07 333
Fax (05 11) 41 07 317
oder einfach und bequem per Internet
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de

Im Internet finden Sie auch das gesamte BRAUN-Produktsortiment.

BRAUN



Web-Blick

Der Blick auf www.brotundbackwaren.de lohnt sich diesmal gleich doppelt. Wir zeigen Ihnen alle Neuheiten, die auf der diesjährigen Europain in Paris zu sehen waren, allen voran natürlich die Bilder vom neuen Wiesheu-Automatik-Ladenbackofen.

Außerdem finden Sie auf unserer Website eine detaillierte Darstellung des künftigen Angebots und der künftigen Nachfrage an Bäckerreitechnikern und Bäckereitechnologen. Möge niemand sagen, er habe es nicht rechtzeitig wissen können.

Westen nach Nord-Osten steigt sowohl der Verzehr an Speisen als auch an Getränken zum Frühstück deutlich. Die Neigung zum Frühstück wächst mit zunehmendem Alter. Sind es bei den unter 25-Jährigen nur knapp 74%, die gerne frühstücken, so steigt der Wert kontinuierlich auf über 96%

bei den über 65-Jährigen an. Wichtigste Nahrungsmittel zum Frühstück sind Brot, Butter, Konfitüre, Brötchen, Margarine, Käse und Wurst. Dabei zeigen die unterschiedlichen soziodemographischen Gruppen zum Teil deutliche Unterschiede bei ihrem Verzehrverhalten. Brot ist eher bei den Älteren beliebt, zu Brötchen dagegen wird vor allem von den mittleren Altersgruppen gegriffen. Renner zum Frühstück sind bei Jugendlichen Cerealien wie Müsli oder diverse Flakes und Nougatcreme. Deutliche Unterschiede gibt es auch bei den Frühstücks-Getränken: Zu Kaffee und Tee greifen vor allem Ältere, Jüngere trinken zum Frühstück dagegen Milch, Saft oder Kakao.

Brancheninfo unter:
www.backwelt.de

schen Gruppen zum Teil deutliche Unterschiede bei ihrem Verzehrverhalten. Brot ist eher bei den Älteren beliebt, zu Brötchen dagegen wird vor allem von den mittleren Altersgruppen gegriffen. Renner zum Frühstück sind bei Jugendlichen Cerealien wie Müsli oder diverse Flakes und Nougatcreme. Deutliche Unterschiede gibt es auch bei den Frühstücks-Getränken: Zu Kaffee und Tee greifen vor allem Ältere, Jüngere trinken zum Frühstück dagegen Milch, Saft oder Kakao.

Netzwerk europäischer Verbraucherzentren

Ein neues Netzwerk europäischer Verbraucherzentren soll in allen EU-Staaten künftig den Verbrauchern grenzüberschreitend zu ihrem Recht verhelfen, u.a. auch durch die Koordination von außergerichtlichen Einigungsverfahren, Informationsvermittlung, Preis- und Marktbeobachtung etc. Außerdem soll das Netzwerk die Kommission mit Informationen über Konsumentenwünsche, -bedürfnisse versorgen. Das EVZ-Netzwerk ist entstanden aus den europäischen

Termine

Am 13. und 14. Juni 2005 diskutieren in Darmstadt Medizin- und Lebensmittelexperten auf der Fresenius Konferenz über Allergene in Lebensmitteln.

Das Programm finden Sie unter www.akademie-fresenius.de

Vom 18. bis 23. Februar 2006 ist es wieder soweit. Die 23. INTER-GASTRA, Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Catering, Konditorei und Café, öffnet als erste Messe der Hotellerie- und Gastronomie-Fachmessen des Jahres auf dem Stuttgarter Killesberg ihre Tore. Infos unter: www.messe-stuttgart.de/intergastro

Bildquelle: www.photocase.de

Konsumenten-Zentren bzw. Euro-guides und dem europäischen Extra-Judicial-Network, das bereits bislang Verbraucher bei der außergerichtlichen Vertretung über die Grenzen hinweg betreute. Derzeit gibt es 23 Zentren in ganz Europa, vier weitere sind bis 2007 geplant. Der Sitz des deutschen EVZs ist Düsseldorf, beraten wird in Grounau und Kiel, die Clearingstelle befindet sich in Kehl. Weitere Infos: www.evz.de

In England tobt wieder der Preiskrieg

Die britischen Supermarktketten schlagen sich mal wieder gegenseitig die Preise um die Ohren, dass selbst den Konsumenten langsam Hören und Sehen vergeht. Anfang April hatte ASDA, zweitgrößte Kette und heute im Besitz der Wal-Mart-Gruppe, ver-

für das Jahr 2005. Danach hat Asda in diesem Jahr bereits 231 Mio. Pfund zur Preisreduzierung eingesetzt, während Tesco nur 147 Mio. locker gemacht habe. Aber die beiden Konzerne prügeln nicht nur aufeinander ein. Das eigentliche Ziel ihrer enormen finanziellen Kraftanstrengungen dürfte die Nummer drei am Markt sein, die Kette Morrison, die beide gerne kaufen würden.

Anmelden!
www.backwelt.de

Coffeeshops legen zu

Die Zahl der Coffeeshops wächst. Expansionschancen sieht die Branche für das laufende Jahr auch in kleineren Städten sowie in Flughäfen, Bahnhöfen und Raststätten. Ein Ranking der Anbieter findet sich in der aktuellen Food-Service.

Danach führt Tchibo mit 400 Coffeeshops den Markt an. Allein im vergangenen Jahr kamen 150 hinzu, sowohl durch neue Filialen als auch durch den Umbau von Ausschankstellen zu Kaffeebars. Mit großem Abstand folgen auf Platz zwei Segafredo (83) und auf Platz drei Caffè Ritazza (75). Weniger um Standorte (+9), aber enorm an Bekanntheit und Akzeptanz ist im vergangenen Jahr Starbucks gewachsen. Nach dem Rückzug von Karstadt-Quelle aus dem Joint Venture agieren die Amerikaner jetzt solo im deutschen Markt.



kündet, rund 100 Mio. Pfund in eine Preisaktion zu investieren. Wenige Stunden später legte die Nr. 1 auf dem britischen Handelsmarkt, TESCO, nach und verkündete, ebenfalls mindestens 67 Mio. Pfund für sinkende Preise einzusetzen. Tesco behauptet, damit insgesamt 1,6 Mrd. in Preisenkungen investiert zu haben, während Asda nur 1 Mrd. dafür rausgerückt habe, allerdings ohne den Zeitraum genau zu definieren, in dem dies passiert sein soll. Asda kontert mit der Rechnung

Anzeige

boyens
backservice



PRÄZISES DOSIEREN MIT UNIFILLER DOSIERMASCHINEN

MEHR QUALITÄT

- Gewichtsgenaues Dosieren und Portionieren
- Für unterschiedlichste Massen
- Hohe Taktfrequenzen
- Maschinengrößen für Klein- und Großbetriebe

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80
D-49479 Ibbenbüren
Telefon +49 (0) 54 51 - 96 37 - 0
www.boyensbackservice.de