



## Personalien

Neu bei der WIESHEU GmbH, Affalterbach, ist seit dem 1. August **AZIM KÜCÜKOBA** (32). Sie wird



das Unternehmen zukünftig in der Türkei mit Sitz in Istanbul als Area Sales Manager vertreten. Azim Kücükoba ist zuständig für die Branchen Bäckerei, Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie. Sie hat Linguistik auf Magister studiert. Zuvor arbeitete sie in verschiedenen Vertriebstätigkeiten. Neu im Team der Anwendungstechnik ist seit dem 1.9.2007 **ROLAND BOLLBACH** (44). Der gebürtige Saarländer mit Wohnort in Affalterbach wird die

Anwendungstechnik in den Schwerpunkten Lebensmitteltechnik für die Branchen Bäckerei, Fleischerei und Gastronomie betreuen. Zusätzlich wird er das Messteam im Vorführbereich verstärken. Vor seinem Wechsel zum Hersteller von Backöfen und Kombi-Dämpfern war Bollbach in verschiedenen Unternehmen als



Küchenmeister beschäftigt. In den vergangenen zwei Jahren machte er die Ausbildung zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker an der Fachschule für Lebensmitteltechnik in Kaiserslautern.

**JUST H. BUTHMANN** (46) heißt der neue Leiter des Zentraleinkaufs der Kamps AG, Düsseldorf. Seit dem 1. August verantwortet er die Einkaufsprozesse der Kamps-Töchter Kamps Brot- und Backwaren GmbH, Kamps Bakeries GmbH und Kamps Niederlande. Buthmann arbeitete unter anderem als Geschäftsführer Einkauf und Vertrieb bei der BÄKO-Zentrale Nord eG sowie bei Procter & Gamble.

Der Aufsichtsrat der Symrise AG, Hersteller von Düften und Aromen in Holzmindern, hat **DOMINIQUE YATES** (40) mit Wirkung zum 1. Oktober 2007 zum neuen Finanzvorstand berufen. Der Finanzexperte war in den vergangenen

neun Jahren in verschiedenen Finanz- und Managementfunktionen bei der Imperial Tobacco Group plc. tätig, zuletzt als Group Business Development Director. Er übernimmt die Nachfolge von **RAINER GRIMM** (55), der das Unternehmen nach dem erfolgreichen Börsengang verlässt.

**GÜNTHER HEIM** (69), bisheriger Inhaber der Günther Heim Gerätebau GmbH, Uelzen, hat für sein Unternehmen eine Nachfolgeregelung gefunden. Am 1. Oktober 2007 hat Dipl.-Ing. **MATHIAS SCHULZ** (43) die Firma mit allen Mitarbeitern übernommen. Günther Heim werde ihr auch in Zukunft verbunden bleiben, heißt es in einer Pressemitteilung.

### Spatenstich für Bio-Bäckerei

Ende September war es soweit: Der Spatenstich für die Bio-Bäckerei Gut Falkenhof im Güterverkehrszentrum Wustermark wurde gesetzt. Nach der Zusage eines Förderbescheids in Höhe von 1 Mio. € investiert Wolfgang Lampel, Geschäftsführer der Gruppe De Maekelboerger Neubrandenburger Back- und Konditoreiwaren GmbH & Co. KG, insgesamt 4 Mio. € in die neue Produktion direkt neben der Bäckerei Der Havelbäcker GmbH, Wustermark, die zur De Maekelboerger-Gruppe gehört. Lampel sieht einen riesigen Bedarf an Bio-Backwaren im Großraum Berlin. Ab Juli 2008 sollen täglich 10.000 Brötchen, 10.000 Brote und 5.000 Stück Kuchen Gut Falkenhof verlassen. Abnehmer sollen die 45 bestehenden Filialen sowie der Lebensmitteleinzelhandel sein. Zudem will Lampel eigene Bioverkaufsstellen eröffnen und TK-Backwaren ins europäische Ausland exportieren. Bis zu 50 Arbeitskräfte sollen in der Bäckerei beschäftigt werden. Leiten wird den Betrieb Reiner Korset, der seit dem Jahr 2000 Produktionsleiter beim Havelbäcker ist. Insgesamt beschäftigt die Bäckerei zur Zeit 340 Mitarbeiter. ◀

### Bäko Zentrale Nord: 643 Mio. € Umsatz


Der Jahresumsatz der BÄKO-Zentrale Nord e.G., Duisburg, habe mit 643 Mio. € um 1,5% unter dem Vorjahresergebnis gelegen, so Vorstandsvorsitzender Lutz Henning. Dennoch wertete Henning das Ergebnis positiv. Der Rückgang sei auf allgemeine Preisveränderungen und die Beendigung der Zusammenarbeit mit einigen Vertragslieferanten zurückzuführen. Der Rohstoffumsatz sei auf 529 Mio. € gestiegen, das Geschäft mit Maschinen und Anlagen auf 40 Mio. €, was einem Plus um 13,5% entspricht. Der Jahresüberschuss der Zentralgenossenschaft beträgt 1,434 Mio. €. Die Ausschüttungen aus dem operativen Geschäft an die Regionalgenossenschaften erreichte 2006 7,3 Mio. €. Bei einer Bilanzsumme von 48,2 Mio. € liegt die Eigenkapitalquote der Bäko-Zentrale nach erneuter Kapitalzufuhr bei 36,9%. Zum Jahresende 2006 beschäftigte die Bäko-Zentrale Nord eG 120 Mitarbeiter, davon 33 in der Zweigniederlassung Rellingen bei Hamburg. Als besondere Herausforderung für den genossenschaftlichen Großhandel bezeichnete Henning

die wachsenden Direktgeschäfte, die namhafte Hersteller mit nachfragestarken mittelständischen Backbetrieben sowie weiterverarbeitenden Großkunden machten. Die 25 Regionalgenossenschaften der Bäko Gruppe Nord erzielten 2006 einen Gesamtumsatz von 921 Mio. €, was einem Plus von 2,1% gleichkommt. 294 Mio. € davon entfielen auf das Rohstoffgeschäft, 141 Mio. € auf den Frischdienst, 130 Mio. € auf den Mehlhandel. Die Bäko Euro Trade GmbH, ein Gemeinschaftsunternehmen, das die Zentrale und die Regionalgenossenschaften vor drei Jahren gegründet haben, um Groß- und Spezialkunden zu beliefern, konnte laut Henning ihre Position am Markt ausbauen. ▶


### Aus drei mach zwei

Auf dem weltweiten Hefemarkt gab es bislang drei Gruppen, die für sich in Anspruch nehmen könnten 80% dieses Markts zu beherrschen: die französische Lesaffre, die britische ABF sowie die niederländisch-deutsche Kombination aus GBI/Uniferm. Hinter GBI verbirgt sich das frühere Bäckereirohstoffgeschäft der DSM-Gruppe, das im April 2005 an die Finanzinvestorengruppe Gilde In-

vestment Management verkauft wurde. Dazu gehörte auch die 50%ige Beteiligung an der deutschen Uniferm GmbH in Werne. Associated British Foods plc. Ist ein internationaler Konzern mit weltweiten Aktivitäten in Landwirtschaft, Nahrungsmittelindustrie (Twinings (Tee), Mazola (Öl und Fett), Ryvita (Knäckebrot), TipTop (Brot) und Kingsmill (Brot)), Rohstoffe und Handel. Mit George Weston Foods besitzt ABF einen der wichtigsten Lebensmittelhersteller für Australien und Neuseeland. ABF kaufte 2004 die Divisionen Hefe, Backrohstoff und US-Gewürzaktivitäten des australischen Konzerns Burns, Philp & Company of Australia (Marke: Mauri) und ist heute Marktführer auf dem Backhefemarkt in Nordamerika, Lateinamerika und Asien. In Europa liegt ABF auf Platz 3. In Deutschland gehören die Deutschen Hefewerke zu ABF. Jetzt hat die ABF-Gruppe den größten Teil der Hefeaktivitäten von GBI übernommen, darunter auch die Beteiligung an Uniferm. Um diese Übernahme vom Kartellamt genehmigt zu bekommen, musste ABF sich von den Deutschen Hefewerken verabschieden, die an die schweizerische Indawisa Hol-


ding verkauft wurden, die wiederum mit der Hefe Schweiz AG über 60% des schweizerischen Markts bedient. Im Ergebnis gibt es künftig nur mehr zwei große Konzerne im weltweiten Hefegeschäft – Lesaffre und ABF. Den deutschen Hefemarkt dürfte die Veränderung nur wenig tangieren, wohl aber den europäischen Backmittelmarkt. Denn mit der Loslösung von GBL muss Uniform sich hinsichtlich der internationalen Vermarktung seiner Backmittelsparte keine Hemmungen mehr auferlegen. 

**Kräftiges Wachstum bei IAWS**


Die irische IAWS-Gruppe, u.a. Muttergesellschaft von Hiestand-Suhr, hat ihre vorläufigen Ergebnisse des Jahresabschlusses per 31.7.2007 bekanntgegeben. Demnach wuchs der operative Gewinn der Gruppe um 31% gegenüber dem Vorjahr auf 146,45 Mio. €, der operative Gewinn inklusive assoziierter Unternehmen um 25,9% auf 173,11 Mio. €. Die Erlöse der Gruppe stiegen um 22,5% auf 1,9 Mrd. €. Als herausragende Ereignisse des vergangenen Geschäftsjahrs bezeichnete CEO Owen Killian die Akquisition des amerikanischen TK-Cookie-Bäckers „Otis Spunkmeyer“ und den erfolgreiche Börsengang von Origin-Enterprises plc. im Juni. 

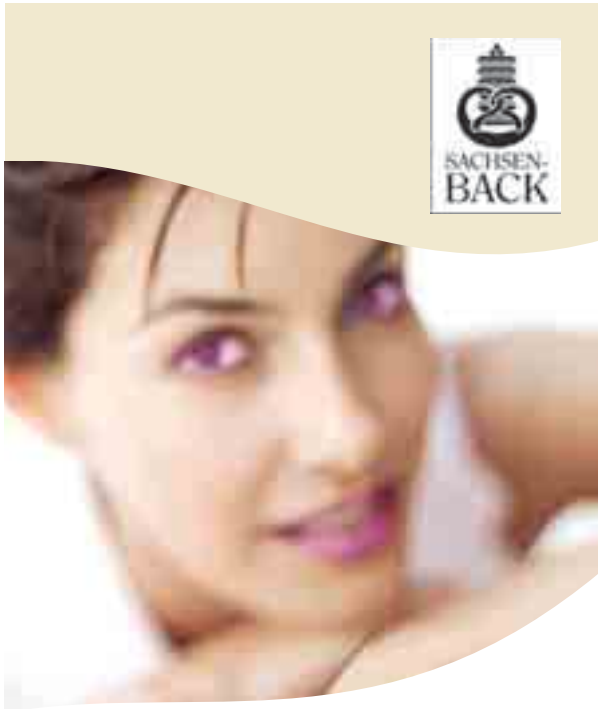
**Kabinett billigt neue Verpackungsverordnung**

Das Bundeskabinett hat auf Vorschlag von Bundesumweltminister Sigmar Gabriel (SPD) die 5. Novelle der Verpackungsverordnung beschlossen. Zukünftig müssen grundsätzlich alle Verpackungen, die zu privaten Endverbrauchern gelangen, bei dualen Systemen lizenziert werden. „Die Neuregelung beendet die nicht mehr hinnehmbaren Wettbewerbsverzerrungen durch Trittbrettfahrerinnen und Trittbrettfahrer und die Verrechnung von gewerblichen Verpackungsabfällen mit Verpackungen von privaten Haushalten“, so Gabriel. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Berlin, fordert einen Stopp der Novelle. Sie sieht einen Anschlusszwang

des Lebensmittelhandwerks an ein duales Entsorgungssystem vor. Das bedeutet, dass Verpackungen wie Brötchentüten mit einer Entsorgungsabgabe belastet würden. Zentralverband-Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel erklärte: „Eine gesetzlich verordnete Steigerung der Kostenbelastungen unserer Handwerksbetriebe zu einem Zeitpunkt, zu dem sie ohnehin durch eine Explosion der Rohstoff- und Energiepreise unter hohem Druck stehen, stellt für uns ein Musterbeispiel staatlich verordneter Preistreiberei zu Lasten unserer Kunden dar.“ Der Bundestag und der Bundesrat müssen der Novelle noch zustimmen. 

**BackWerk expandiert in Österreich**

Deutschlands größte Selbstbedienungsbackerei BackWerk expandiert weiter in Österreich. Nachdem vor einem Jahr das erste österreichische BackWerk in Graz eröffnet hatte, organisiert die Österreich-Niederlassung mit Sitz in Baden bei Wien nun die weitere Expansion, teilte das Unternehmen mit. Ende September eröffnete eine Filiale in der Wiener Shopping City SCS. Das neue Geschäft hat eine Verkaufsfläche von 150 m² und wird von 10 Mitarbeitern betreut. Täglich werden rund 1.000 Kunden erwartet. Ein wichtiger Baustein im Erfolgsmodell BackWerk ist das Franchise-System, das in Deutschland seit 2003 zusammen mit 112 Franchise-Partnern über 140 Geschäfte entstehen ließ. Durchschnittlich erwirtschaftete ein BackWerk-Franchise-partner mehr als 5.000 € im Monat, die Umsatzrendite der Betriebe liege damit bei über 10%, heißt es in der Pressemitteilung. Franchise-Partner in Wien ist Roman Schenk, der seit 2004 über BackWerk-Erfahrung verfügt und bereits in Kaiserslautern eine Filiale aufgebaut hat. In Österreich plant Ingrid Dubowy, Geschäftsführerin von BackWerk Österreich, zunächst die Eröffnung von 12 weiteren Geschäften auf Franchise-Basis. Informationen unter [www.back-werk.at](http://www.back-werk.at) 



**Mit backaldrin immer am „neuesten Stand“.**

Ob Kornspitz, Mein Kornbrot oder PurPur. Immer wieder war es die Sachsenback, wo die großen Innovationen von backaldrin erstmals fachkundigem Publikum vorgestellt wurden.

Lassen Sie sich vom 27. bis 29. Oktober wieder überraschen und sich bei Most & Kost auf den „neuesten Stand“ bringen.

backaldrin: Halle 1.0, Stand 418.

Wir freuen uns auf Sie!



Ihre nächste automatische **MECATHERM** Anlage

# der **TraD**ivider

Eine außergewöhnliche Baguette-Qualität



Hersteller von automatischen Produktionsanlagen

auf Blechen oder Herdplatten beginnt mit

# Revolution

bei geringen Rohstoffkosten

## PRODUKTVORTEILE

### Verdreifachte Frischhaltung

- + 20% Feuchtigkeit
- Kesselgare bis zu 2 Stunden
- Erhaltung der Gärstruktur
- um 50% geringerer Hefebedarf
- geteilte Teige kleben nicht, nur geringe Bemehlung notwendig
- keine Teigreste

### Außergewöhnlicher Genuss

- dünne knackige Kruste
- glänzende Krumme mit grober Porung
- reichhaltige weiche Krumme
- außergewöhnlicher Kaugenuß und Geschmack

## FINANZIELLE VORTEILE

### Einsparungen

- höhere Teigausbeute durch höheren Wassergehalt
- kein Ölverbrauch
- Möglichkeit ohne Backmittel zu arbeiten
- deutliche Verringerung des Hefeverbrauchs

## TECHNISCHE VORTEILE

### Der TraDivider ist ein Teigteiler für sehr weiche Teige mit langer Kesselgare

- langsame Teilung durch Schwerkraft ohne Druck und ohne Zerreißen der Teigstruktur
- Teigteilung ohne Ölung
- Wasser als Trennmittel
- erlaubt die direkte Verarbeitung von grünen Teigen
- bis zu 3000 Teigstücke pro Stunde
- 500 bis 1500 kg Teig pro Stunde
- Teilungsskala : zwischen 200g und 1000g
- Präzises Gewicht
- Einfache Reinigung mit Heißwasser



# MECATHERM