

Spatenstich für Rewe neue Bäckerei

Die Kölner Handelsgruppe Rewe baut in Bergkirchen im Landkreis Dachau eine neue Großbäckerei. Investiert werden rund 80 Mio. €. Das Grundstück ist 40.000 m², die Produktion wird 27.000 m² groß. Die Produktion soll rund 1.100 Rewe- und Penny-Märkte mit verpackten und unverpackten Backwaren beliefern. Geplant ist ein grundlegendes Umwelt- und Energiekonzept, das den Verbrauch von Primärenergie um 40% senken soll. ◀

Warburtons baut erneut

Warburtons, die größte Privatbäckerei auf den britischen Inseln, baut erneut. 45 Mio. Pfund Sterling (rund 57 Mio. €) will das Unternehmen in Severn Beach in South Gloucestershire nahe Bristol investieren. Das wird die 14. Bäckerei der Gruppe, die inzwischen einen Marktanteil im Brotsektor von knapp 33% für sich reklamieren kann. In der neuen Produktion sollen 450 neue Jobs entstehen und Brote für die Versorgung der Supermärkte und Shops im Südwesten Großbritanniens gebacken werden. Vor zwei Jahren hatte Warburtons eine Bäckerei in Newport eröffnet, die Wales und den Südwesten beliefert. ▶

Feuer durch auslaufendes Öl

In Nivove in Ostflandern hat es einen Großbrand in der Bäckerei La Lorraine gegeben. Wie es heißt, entstand das Feuer durch Öl, das aus einem Ofen auslief. Es griff schnell auf vier weitere Öfen über und die örtliche Feuerwehr brauchte



Personalien



Ende Oktober ist **REINHARD MEISSNER** (48), Geschäftsführer der Firma Jung Zeelandia GmbH mit Sitz in Frankfurt am Main, im Rahmen der Außerordentlichen Mitgliederversammlung des Verbands der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. Bonn/Wien einstimmig in den Vorstand für die laufende Legislaturperiode gewählt worden. Er tritt die Nachfolge von **KARIN NIKOLAI** (43) an, die als Vertreterin der Firma BakeMark Deutschland GmbH aus dem Vorstand ausgeschieden ist. Nach der Satzung des Backmittelverbands werden die Vorstandmitglieder für die Dauer von zwei Jahren gewählt. Die nächste Wahl steht für Mai 2010 an.

ALBERTO DEL FAVERO (40) wird künftig die Wiesehe GmbH, Affalterbach, in Italien repräsentieren. Als Area Sales Manager Italien betreut er Bäckereien, Lebensmittelhandel und Gastronomie Italiens vom Firmensitz in Trient aus.



Anzeige

www.kassen.casio.de
kassen@casio.de · (040) 528 65 416

die Hilfe von drei anderen Wehren, um das Feuer unter Kontrolle zu bringen. Da aus beschädigten Anlagen – vermutlich Kühlanlagen – Ammonium ausströmte, wurde ein Katastrophenplan in Gang gesetzt. 500 Anwohner mussten ihre Häuser räumen und die Bahnstrecke Ninove-Geraardsbergen wurde stillgelegt. 400 Arbeitsplätze sind vorerst faktisch vernichtet, der Schaden beläuft sich auf mehrere Mio. €. Die Frischbrotbelieferung für Handelsketten wie Delhaize und Panos soll jetzt aus anderen Werken der Gruppe erfolgen. ▶

Kamps mit neuem Ladenkonzept

Die Kamps AG, Schwalmatal, plant neue Filialkonzepte, um Standorte auch dort realisieren zu können, wo sie bislang nicht vertreten ist. Auf bis zu 160 m² Verkaufs- und 50 m² Nebenfläche sollen Läden entstehen, die nur noch einmal pro Woche mit TK-Ware beliefert werden. Auf welchem Preisniveau und unter welchem Label die Outlets agieren sollen, war bislang nicht in Erfahrung zu bringen. Gesucht werden laut Burkhard

Wunsch, Leiter der Standortentwicklung bei Kamps, gegenüber der Immobilien-Zeitung, hochfrequente Lagen in Städten mit mehr als 200.000 Einwohnern. Außerdem, so Wunsch, starte Kamps mit einer ersten Auslandsfiliale in einem Einkaufszentrum der Multi-Development-Schwestergesellschaft Multi Turkmall in Istanbul. ▶

Südback Schlussbericht

Von 30.000 Besuchern der diesjährigen Südback spricht der vorläufige Schlussbericht der Stuttgarter Messegesellschaft. Es habe trotz Finanzkrise eine äußerst positive Stimmung geherrscht. Man spüre im Handwerk den Rückenwind: „Es wird nach vorne geschaut und wieder investiert“, so Dieter Siegel, Obermeister der Bäckerinnung Stuttgart. Mehr als die Hälfte der Besucher, so die Messegesellschaft, habe einen Anreiseweg von mehr als 100 Kilometern auf sich genommen. Allein aus Bayern kamen 22% der Besucher. Damit hat sich die Südback endgültig zur deutschsprachigen Bäckereifachmesse für das

Handwerk gemausert. 76% der Besucher stammten laut Schlussbericht aus Handwerksbetrieben. ▶

Lantmännen verkauft Frischbrotproduktion in Schweden

Die skandinavische Lantmännen-Gruppe hat ihr Frischbrotgeschäft in Schweden an die finnische Fazer-Gruppe verkauft. Das Frischbrotgeschäft von Lantmännen Färsbröd findet hauptsächlich unter der Marke Bageri Skogaholm statt. Fazer wird damit zum zweitgrößten Anbieter auf dem wettbewerbsstarken schwedischen Frischbrotmarkt. Lantmännen will sich künftig auf das TK-Backwarengeschäft konzentrieren, zu dem u.a. auch Unibake in Verden, Hating und Schulstad gehören. ▶

Nachholbedarf

Nachholbedarf in Sachen Brotpreise bekräftigte Helmut Klemme, Präsident des Verbands Deutscher Großbäckereien, auf der Pressekonferenz des Verbands in Düsseldorf. Im vergangenen Jahr habe man die Kostensteigerungen nicht komplett an den Handel weitergeben können. Von den durchschnittlichen Preiserhöhungen im Handel von 7,3% (Vergleich Sept. 07/Sept. 08) seien maximal 5% bei den Herstellern angekommen. Zwar sei der Getreidepreis gegenüber dem Vorjahr wieder gesunken, doch die Energiepreise, so der Präsident, „laufen aus dem Ruder“. Darüber hinaus stünden harte Verhandlungen mit dem Tarifpartner NGG an. Eine Preiserhöhung von 2 – 3% sei zu erwarten. Die Botschaft kam an, nahezu alle Agenturen und Zeitungen machten ihre Meldung über die Pressekonferenz der Branche mit den notwendigen Preissteigerungen auf. Den Gesamtsatz 2007 der Branche bezifferte Klemme auf rund 15 Mrd. €. 60% davon entfielen auf Lieferbäckereien und Großfilialisten. Die Strukturveränderung hin zu größeren und industriell arbeitenden Produzenten habe aber keinen Einfluss auf die Höhe des Brotverzehr, so Klemme. Die Vielfalt des Angebots

Anzeige

STOP
für Ratten und Mäuse mit Ultraschall
Vertreibt die Schädlinge endgültig **OHNE GIFT. WELTWEIT BEWÄHRT!** Effektiv für alle Raumgrößen.
2 Jahre Werksgarantie. Bitte Schädlingsbekämpfungskatalog anfordern! Kostenlose Fachberatung.
Das Original seit 1974
Postfach 200446
D-56004 Koblenz
Fax (02 61) 40 38 88 · Tel. 40 95 27

steige vielmehr. Fast alle Produktinnovationen der vergangenen Jahre seien von Großbäckereien entwickelt worden. Sie sicherten nicht nur Qualität, Vielfalt und Genuss, sondern auch Produktsicherheit. Nach wie vor, so Klemme, sei Frischbrot ein regionaler Markt, der Tiefkühlmarkt dagegen sei längst europäisiert. Ausgehend von einer Gesamtproduktion von 6 Mio. t Brot und Brötchen in Deutschland schätzte er den Anteil der TK-Ware auf mindestens 20%. Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. ist die Interessenvertretung der Filial- und Lieferbäckereien. Seine Mitglieder repräsentieren rund 60% des Branchenumsatzes. Präsident ist Helmut Klemme, Hauptgeschäftsführer Helmut Martell, der gleichzeitig auch Generalsekretär des Europäischen Branchenverbands AIBI ist. ●

Resch&Frisch plant 85 Mio. € Umsatz

Die Resch&Frisch Franchise GmbH, Wels, Österreich, plant für 2008 einen Jahresumsatz von 85 Mio. €. 2007 stiegen die Erlöse von 71,1 auf 78 Mio. €. Der Inhaber und Geschäftsführer Josef Resch will weiter expandieren. So verfügt der Backwarenhersteller über die ersten Kunden in der Schweiz und mittelfristig soll auch in Tschechien Fuß gefasst werden. Seit rund 20 Jahren beliefert das Unternehmen die Gastronomie mit Tiefkühlbackwaren. Über 160 Lieferfahrzeuge sind im Einsatz und die Zahl der Mitarbeiter soll von 935 im Jahr 2007 auf über 1.000 wachsen. ●

Fala wehrt sich gegen Insolvenz-Gerüchte

Die Fala GmbH, Bühl, weist Insolvenz-Gerüchte in einer Pressemitteilung zurück. „Die augenblicklich kursierenden Gerüchte einer Insolvenz der Fala GmbH entbehren jeder Grundlage“, erklärte Deutschlandchef Mathias Kollmann. Das Unternehmen hatte vor kurzem bekannt gegeben, das die Verwaltungsfunktionen in Bühl gebündelt, die Logistik verlagert

und es nur noch ein Zentrallager geben soll. Zudem sollen verlustträchtige Segmente aufgegeben werden. Fala vertreibt Backhefe, Backmischungen und Spezialmehle und ist eine 100-prozentige Tochter der Lesaffre-Group. ●

AT-Hefe wird übernommen

Die AT Produktentwicklung GmbH, Lauda-Königshofen, ist zum 1. November 2008 von der österreichischen Ing. Johann Daxner GmbH, Wels, übernommen worden. AT wird in die neu gegründete Daxner International GmbH eingebracht, eine 100-prozentige Tochter der Ing. Johann Daxner GmbH. Die Geschäftstätigkeiten der AT Produktentwicklung GmbH werden fortgeführt. Das Unternehmen musste Anfang August beim Amtsgericht in Mosbach einen Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens stellen. Otto Engelmann, alleiniger Geschäftsführer und Gesellschafter, war verstorben. Nach seinem Tod kamen die Vertriebsaktivitäten teilweise zum Erliegen, das Auslandsgeschäft brach massiv weg. Ein Sanierungsgutachten bescheinigte dem Unternehmen jedoch eine positive Fortführungsprognose. ●

Aryzta setzt 3,13 Mrd. € um

Aryzta, der jüngst aus der Fusion von IAWS und Hiestand hervorgegangene TK-Backwarenkonzern, hat seinen ersten konsolidierten Geschäftsbericht vorgelegt. Per Ende Juli setzte die Gruppe demnach 3,13 Mrd. € um. Der Gewinn der Gruppe lag bei knapp 160 Mio. €. Allerdings stammt nicht alles aus dem Backwarengeschäft in Europa. Zur IAWS gehören auch amerikanische Backwarenhersteller wie La Brea Bakery und Otis Sprunkmeyer. Außerdem ist Aryzta mit 71,4% an Origin Enterprises, einem Agrarrohstoffunternehmen, beteiligt, das in Irland, Großbritannien und Polen u.a. Getreidemöhlen betreibt. Der Hiestand-Umsatz lag im zweiten Halbjahr bei 234,7 Mio. € und damit um 14,5% höher als im gleichen Vorjahreszeitraum. ●

**BACKTRENNSPRAY
IMMER EINSATZBEREIT**



Ideal für jeden Backbetrieb! Optimale Trennung, für alle Formen und Bleche geeignet.

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

SCHON ÜBERZEUGT?

Jung PremiumMalz Gold MXI®



- Mit dem Plus an Gerstenmalzextrakt
- Der Spezialist für alle Führungsarten – insbesondere GU/GV
- Ergibt erstklassige, malz-aromatische Brötchen



Fragen?
Wir beraten Sie gerne!

Jung Zeelandia
Mehr Möglichkeiten

www.jungzeelandia.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.