

++ DER BECK WILL PRODUKTION ERWEITERN

Die Der Beck GmbH, Erlangen-Tennenlohe, möchte die bestehende Produktion erweitern und erneuern. Rund 10 Mio. EUR will die Bäckerei in die Abteilungen Korb-Reinigung, Verpackung und Logistik investieren. Dazu kommen soll eine neue Lehrlingsbäckerei, die auch für Betriebsführungen zur Verfügung stehen kann. Der Baubeginn für die Erweiterung um rund 4.500 qm soll im Frühjahr 2013 sein. Die Bäckerei mit rund 140 Filialen beschäftigt ca. 1.300 Mitarbeiter und machte im Jahr 2011 rund 67 Mio. EUR Gesamtumsatz. +++

++ VERWIRRSPIEL UM ARYZTA-CEO URS JORDI

Gerüchte gab es schon länger, doch eine offizielle Bestätigung gibt es nicht. Allerdings verdichten sich die Hinweise, dass Urs Jordi nicht mehr als CEO für die Aryzta Food Europe AG, Schlieren, Schweiz, tätig ist. Das Tochterunternehmen der Aryzta, die Hiestand Schweiz AG, Schlieren, für die Jordi ebenfalls als CEO tätig war, verwies auf Anfrage der Redaktion an die Aryzta Food Europe AG. Diese wiederum erklärte, dass sich das Unternehmen grundsätzlich nicht zu solchen Angelegenheiten äußert. Das Verwirrspiel endete damit, dass Urs Jordi nun bei einer Tagung für Schul-leiter in Aarau am 20.9.2012 einen Vortrag hält. Der Thema des Beitrages: „Veränderungsprozesse erfolgreich gestalten – Das Beispiel Hiestand“; Urs Jordi, ehemaliger CEO Hiestand / Aryzta Food. +++

++ PAN & CO MIT NEUEM VERKAUFSSKONZEPT

Die Linzer Firma Pan & Co beliefert vor allem Supermärkte und Tankstellen mit vorgebackenen TK-Gebäcken. Nun will das Unternehmen aus Oberösterreich mit 80 Mitarbeitern weiter expandieren. Dazu wird unter anderem investiert. Die Kapazitäten der Pan & Co-Partner, an denen das Unternehmen Anteile besitzt, sollen ausgebaut werden. In den Medien heißt es, dass zu den Partnern die Bäckereien

Blaschke, Moser in Hartkirchen und Pilz in Gmünd gehören mit den Produktionsstätten in Traiskirchen, Schrems und Eferding. Weiter heißt es, dass am Standort Eferding eine neue Produktionslinie gebaut werden soll. Auch der Standort Schrems soll seine Kapazitäten ausweiten. Rund acht bis zehn Mio. EUR will Pan & Co-Geschäftsführer Mag. Wolfgang Hofer investieren. Der Umsatz des Unternehmens lag 2011 bei 70 Mio. EUR. Für dieses Jahr erwartet Hofer eine Umsatzsteigerung von fünf bis zehn Prozent. Die Exportquote liegt bei ca. 25 Prozent. Pan & Co betreibt heute in Österreich die Franchise-Kaffeehaus-Kette „Cup & Cino“ an insgesamt sechs Standorten. Im Herbst 2012 soll ein weiterer Standort in Wörgl eröffnet werden. Zudem steht ein neues Konzept, „Pan Ti Amo“ (Brot, ich liebe dich) in den Start-löchern. Ein erster Standort soll demnächst eröffnet werden. Außerdem plant das Unternehmen die Gründung eines Tochterunternehmens in Italien, heißt es weiter. +++

++ ANNELIESE MERTES HAT INSOLVENZ ANGEMELDET

Die Anneliese Mertes GmbH, Eschweiler, hat am 23.8.2012 beim Amtsgericht Aachen Insolvenz wegen Zahlungsunfähigkeit angemeldet. Geschäftsführer Thomas Mertes informierte die 140 Mitarbeiter am 27.8. und es sollen, so der Plan, keine Mitarbeiter entlassen werden. Dr. Andreas Ringstmeier wurde als vorläufiger Insolvenzverwalter eingesetzt. Als Gründe für die finanzielle Schieflage wird eine folgenschwere Fehlentscheidung im Jahr 2011 genannt. Der Hersteller von Blechen, Kästen und Stikkenwagen habe sich auf einen lang-jährigen Vertriebspartner verlassen und sei auf Kosten sitzen geblieben. Die Verluste im Jahr 2011 beziffert Geschäftsführer Thomas Mertes auf „einen hohen sechst-stelligen Betrag“. Laut Mertes und Dr. Ringstmeier sei das Unternehmen gesund und die Auftragslage gut. Die hausge-machten Probleme sollen nun beseitigt werden. An der Messe iba in München wird das Unternehmen teilnehmen. +++

ANZEIGE

**Luftentkeimung in neuer Dimension**

Anwendungen für Industrie und Handwerk



Die Backwaren werden während ihrer Verweilzeit in der Abkühlzone sicher mit keimfreier Luft versorgt.

Vorteile durch die Nutzung von VIROBUSTER:

- Signifikante Steigerung der Mindesthaltbarkeit Ihrer Produkte
- Verzicht auf Konservierungsstoffe
- Verhinderung von Kreuzkontaminationen
- Konkurrenzlose Effizienz
- Einfache & flexible Nachrüstung
- Einbau & Stand-Alone-Lösungen

VIROBUSTER®
DER LUFTENTKEIMUNGSSPEZIALIST

Erfahren Sie mehr: www.virobuster.de • info@virobuster.de • 02224-818/780



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.