

**Kamps kauft Anker, Müller und den Löwenbäcker**

Heiner Kamps, ehemaliger Großaktionär der Kamps AG, und inzwischen Chef der Fisch-Restaurantkette Nordsee, prophezeite bereits seit Wochen den Wiedereinstieg in die Backbranche. Der österreichische Rundfunksender Ö1 berichtete unter Verweis auf die Deutsche Presseagentur vom „so gut wie vollzogenen“ Verkauf der Ankerbrot AG, Wien, der Müllerbrot AG, Neufahrn bei München, sowie der Löwenbäcker GmbH, Leipzig, an Heiner Kamps. „Es sieht so aus, als ob der Kaufvertrag vollzogen wird und die Übernahme bis Jahresende erfolgt“, bestätigte eine Sprecherin. Kamps habe eine Option zur vollständigen Übernahme der Unternehmen erworben. Der Bäckermeister hat inzwischen seine in London ansässige Beteiligungsgesellschaft IFR Capital plc. an die Börse gebracht. Durch die Platzierung des Unternehmens an der Börse Mitte November hat Kamps etwa 125 Mio. € eingenommen. Über die International Food Retail Capital (IFRC) will Bäckermeister Kamps die Bäckereikette kaufen. ☛

**Fricopan-Übernahme perfekt**

Die Hiestand Holding AG, Lupfig, Schweiz, hat die deutsche Fricopan Back GmbH mit den Standorten Berlin und Immekath (Sachsen-Anhalt) übernommen. Der Kaufvertrag wurde im Oktober unterzeichnet. Fricopan, Hersteller von tiefgekühlten und gekühlten Backwaren, hat im Geschäftsjahr 2005 mit rund 750 Mitarbeitern annähernd 100 Mio. € erwirtschaftet. Neben dem Hauptmarkt Deutschland exportiert das Unternehmen in mehr als 40 Länder. Hauptprodukte sind mit Knoblauch- und Kräuterbutter gefüllte Baguettes, mit denen Fricopan exklusiver Produzent für die Molkerei MEGGLE Wasserburg GmbH & Co. KG, ist. ☛

**Erkens geht von Kamps an Vandemoortele**

Die Vandemoortele N.V., Gent, Niederlande, und die Kamps Nederland B.V., Reeuwijk, teilen mit, dass Erkens Bakkerijen, ein Tochterunternehmen der Kamps Nederland B.V., von der Vandemoortele Gruppe übernommen worden ist. Die Erkens Bakkerijen B.V. mit Firmensitz in Brunssum und einem Umsatz von ca. 10 Mio. € produziert und verkauft Tiefkühlkonditoreiprodukte in

Deutschland, Großbritannien, Spanien und den Benelux-Ländern unter den Markennamen E&E Patisserie und Erkens Bakkerijen B.V. „Erkens wird zur Division Lipids & Dough von Vandemoortele gehören, die mit einem Umsatz von gut 235 Mio.€ an Bäckereiprodukten das Angebot von Konditoreiprodukten für die stark wachsenden Food-Service- und Retail-Absatzkanäle in Deutsch-

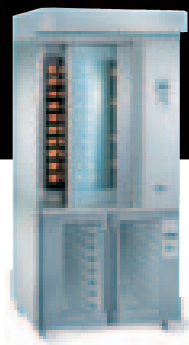
land und anderen europäischen Ländern, wie Großbritannien und Frankreich, ergänzt“, so Eddy de Mûelenaere, Managing Director der Division Lipids & Dough. Die Vandemoortele Gruppe ist der zweitgrößte Nahrungsmittelkonzern Belgiens und verfügt über 19 Produktionseinheiten und 19 Vertriebsniederlassungen in 12 europäischen Ländern. Mit gut 3.200 Mitarbeitern realisierte die

Gruppe im Jahr 2005 einen Umsatz von rund 850 Mio. €. ☛

**Miwe will im Ausland wachsen**


Der Gesamtumsatz der Miwe Michael Wenz GmbH, Arnstein, belaufe sich in diesem Jahr auf ca. 80 Mio. €, hieß es bei einer Pressekonferenz des Unternehmens während der iba. Der Exportanteil liege bei rund 50% und soll im Jahr 2007 um 5% wach-

Anzeige



**TÄGLICH EIN SCHAUSPIEL.**  
DIE INSZENIERUNG IHRER BACKWAREN  
– LADENBACKÖFEN VON WIESHEU.

www.wiesheu.de


sen, so das Ziel des Unternehmens. Zum Wachstum soll auch der neu gegründete Vertrieb in Australien beitragen. Zudem sollen die Preise für die Anlagen „moderat“ erhöht werden. 

#### Dr. Noll und Kemper: Patentstreitigkeiten


Auf der iba präsentierte WP-Kemper, Rietberg, einen „Sauerstoffknetter“, bei dem durch rotierende Düsen mit dem Was-

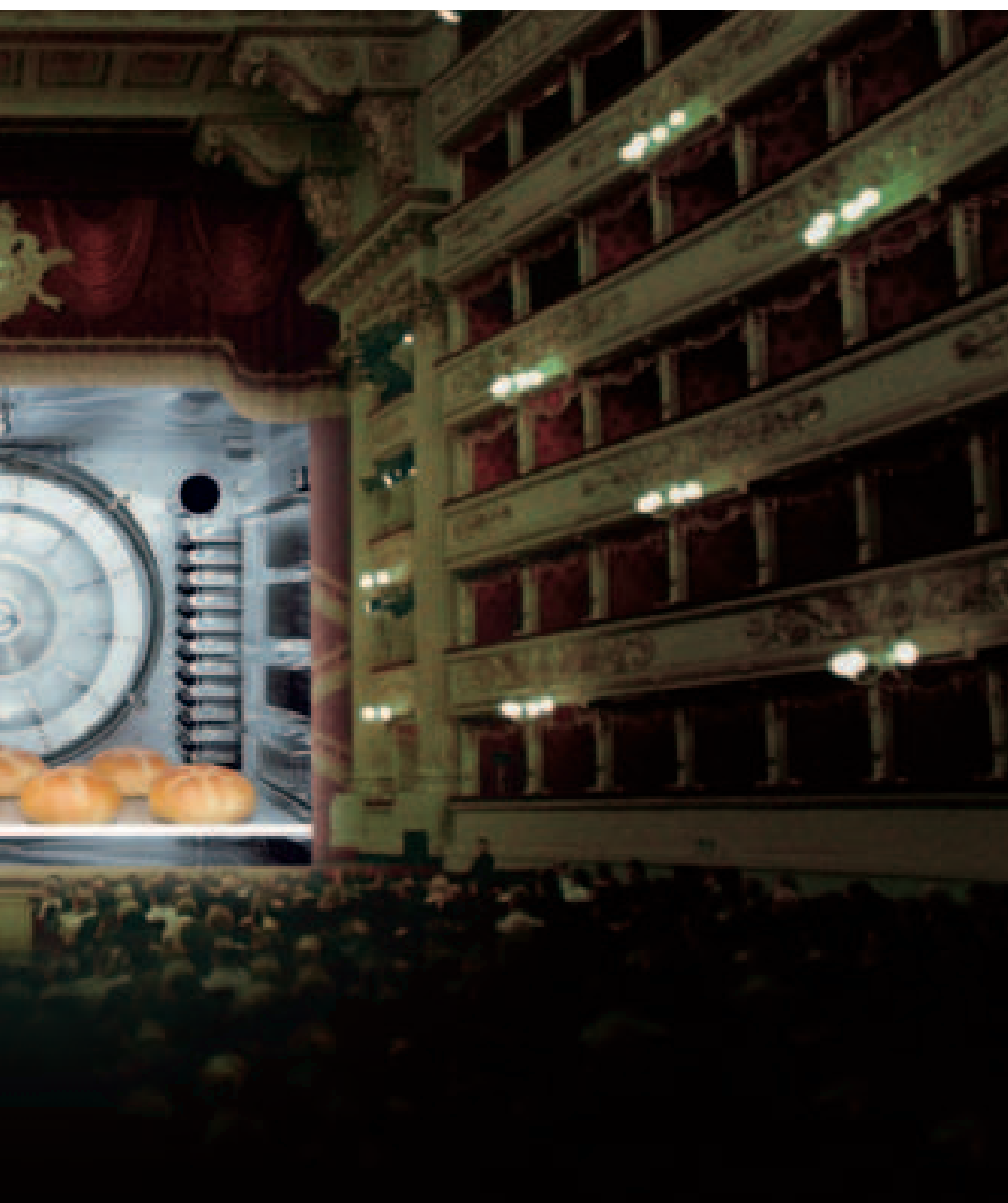
ser Sauerstoff in den Knetraum getragen wird, was die Oxidation und damit die Teigentwicklung fördern soll. Einen Besucher der iba erfreute diese Neuheit allerdings weniger: Dr. Bernhard Noll sieht durch diesen Knetter seine Patentansprüche verletzt, die er mit dem RapidoJet erworben hat. Darin steht, dass Patentansprüche bestehen für „Vorrichtungen zur Teigbereitung aus für Le-

bensmittel vorgegebenen Zutaten ... gekennzeichnet durch eine Einheit zur Vorbehandlung der Flüssigkeit mit Sauerstoff vor dem Einbringen in die Mischkammer“ bzw. „gekennzeichnet, dass der Mischkammer zusätzlich Mittel zum mechanischen Kneten der Zutaten, insbesondere mechanisch angetriebene Knethaken, -schnecken und/oder -schaufeln zugeordnet sind“. Dies aber, so Noll,

treffe eindeutig beim neuen Kemper-Knetter zu. Kemper ist sich nach Aussagen von Geschäftsführer Ulrich Peitzmeier keiner Schuld bewusst. Man wolle, so Peitzmeier, mit dem neuen Verfahren ja nicht die Teigherstellung verbessern, sondern die Teigqualität. Inzwischen laufen Gespräche zwischen den Kontrahenten und ihren Anwälten. 


#### Uniform investiert

Die Uniform GmbH & Co. KG, Werne, prüft neue Möglichkeiten zum Export von Backmittelprodukten ins europäische Ausland. Im Fokus stehen Westeuropa für Backmittel und Osteuropa bzw. Skandinavien für Hefeprodukte. Am Standort Werne wird daher fleißig in neue Produktions-Technik investiert. Auch der Personalstamm für den Export soll ausgebaut werden. 



#### Verona ruft



Die Vorbereitungen der Messgesellschaft Verona für die SIAB, International Techno-Bake Exhibition, sind in vollem Gange. Die Messe soll nicht nur ein Branchentreffpunkt sein, sondern auch Gelegenheiten für die Weiterbildung bieten. Die Veranstalter organisieren Events, Tagungen und Workshops in Zusammenarbeit mit Berufsverbänden und Schulen. Der Richemont Club Italien und Teile der Fachschule für Bäckerei-Konditorei-Confiserie Richemont im schweizerischen Luzern unterstützen die Fachmesse. Unter anderen wird die „Richemont Trophy Under 20 – 2° Memorial Luciano Mignami“ stattfinden. Auszubildende und Schüler der italienischen Backschulen können ihre Fähigkeiten in einer der drei Messe-Backstuben unter Beweis stellen. Während der Messe wird es natürlich auch um das Thema Pizza gehen. Nicht nur verschiedene Aussteller werden Neuheiten um das runde Gebäck präsentieren, auch die Organisation „PIZZA & PASTA ITALIANA“, wird unter anderem verschiedene Bio-Pizzas zusammen mit der Italienische Mannschaft der Pizzaioli präsentieren. Weitere Infos unter: [www.siabweb.it](http://www.siabweb.it) 

**WIESHEU**  
EINFACH BESSER

## Artikelrecycling

☛ Da staunt der Laie und der Fachmann wundert sich. In der Allgemeinen Bäckerzeitung aus dem Matthaes Verlag, Stuttgart, einer Tochter des Deutschen Fachverlags, vom **30. September 2006** erschien auf Seite 34 ein Artikel „Nano – die neue Technologie für Backbleche“. Wie ein kurzer Vergleich ergab, waren ein Teil der Bilder wie des Textes bereits einmal erschienen – in der **Ausgabe 3/2004 von brot+backwaren**. Natürlich fühlen wir uns geschmeichelt, dass man Artikel aus brot+backwaren auch zwei Jahre später noch mit dem Etikett „neu“ versieht. Ansonsten würden wir Ihnen allerdings empfehlen, gleich das Original zu lesen.



Falls Sie brot+backwaren bislang nicht beziehen, können Sie es auf unserer Homepage [www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de) jederzeit abonnieren. Falls Sie Interesse an älteren Artikeln aus unserer Zeitschrift haben, schauen Sie auf selbiger Website einfach ins Artikelarchiv.

## 32.680 deutsche Besucher auf der iba

76.000 Besucher meldet der Schlussbericht der iba, herausgegeben von der Messegesellschaft GHM. Davon waren laut GHM 57% aus dem Ausland, bleiben nach Adam Riese und Eva Zwerg 43% oder 32.680 Besucher aus Deutschland. Die Zahl spricht für sich und noch deutlicher für jene, die sie herausgeben. Die Messe war ein überwältigender Erfolg, aber diese Art der Besucherzählung hat sie nicht nötig. Die Aussteller sind hoch zufrieden, aber an keinem Stand war von solchem Besucherandrang aus Deutschland zu hören. Industrie und größere Filialisten aus Deutschland waren da – zu dieser Gruppe gehören heute gut 2.000 Betriebe. Selbst wenn man ihnen eine durchschnittliche Besuchergruppengröße von vier Köpfen zubilligt, kommt man auf 8.000 Besucher. Das, was an kleineren

Handwerkern plus Familien plus Schülern zu sehen war, kommt bestenfalls auf eine vergleichbare Zahl. Die andere Hälfte der „Besucherzahl“ dürfte also eher dem Rechtfertigungsdrang von Zentralverband und Bäko geschuldet sein, denn der Realität. ☛

## United Biscuits verkauft

Zu gleichen Teilen besitzen künftig die beiden Finanzinvestoren Blackstone und PAI mit United Biscuits (UB) den zweitgrößten Dauerbackwarenhersteller Europas. Blackstone stammt aus den USA, PAI kommt aus Frankreich und ist bislang mit 40, künftig mit 50% an UB beteiligt. UB ist Nr. 1 in Großbritannien und den Niederlanden und Nr. 2 in Frankreich und Belgien. Zu den Marken von UB gehören u.a. McVities, Jacobs, Lu, Jaffa, Penguin etc. Im Geschäftsjahr 2005, das im April endete, erreichte UB einen Ge-

winn von 301 Mio. € und einen Umsatz von 2,2 Mrd. €. ☛

## Klemme investiert 50 Mio. Euro

Die Klemme AG, Eisleben, investiert rund 50 Mio. € in ein neues Werk an ihrem Stammsitz. Über 100 neue Arbeitsplätze sollen dabei in Produktion und Verwaltung entstehen. Der Tiefkühlbackwaren-Hersteller will auf einem fast 40.000 m<sup>2</sup> großen

Grundstück im Gewerbegebiet Strohügel das nun fünfte Werk mit drei Produktionslinien bauen. Grund für die Investition seien die steigende Nachfrage und die positive Marktentwicklung, erklärte Dr. Frank Küntzle, Vorstand der Klemme AG. 2005 hatte das Unternehmen einen Umsatz von 86,3 Mio. € erwirtschaftet, 2006 rechnet Küntzle mit 100 Mio. €. Zur Zeit beschäftigt Klemme rund 800 Mitarbeiter. ☛



## Termine

☛ Am **26.02. und 27.02.2007** veranstaltet der Behr's Verlag GmbH & Co. KG, Hamburg, ein Seminar zum Thema Lebensmittelhygiene in Frankfurt am Main. Die Schwerpunkte sind das neue EU-Lebensmittelrecht, die Qualitätssicherung, Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)/Hygieneschutz und das Hygienemanagement. Anmeldungen bis zum 12. Februar 2007 unter **Telefon 040/227008-0**, per **E-Mail an info@behrs.de**, per **Fax an die 040/220 1091** oder über das Internet ([www.behrs.de](http://www.behrs.de)). Die Seminargebühr beträgt 798 € plus Mehrwertsteuer.



Personalien

**DR. HANS-CHRISTIAN FECKE**, (57) bislang als Fermentationspezialist im Dienst der Dr. Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG, Billerbeck, wird Anfang 2007 den Arbeitgeber wechseln. Sein neuer Schreibtisch steht in Werne bei der Uniferm GmbH.

**VOLKER GROSS** (47) ist am 1.10. zum neuen Geschäftsführer der Wiesheu GmbH, Afalterbach, bestellt worden. Gross ist für den Bereich Vertrieb und Marketing zuständig. Der 47-Jährige ist seit 2004 bei Wiesheu tätig.

**HERMANN-JOSEF MICHAELIS** (50), bislang Application Manager im Hause BakeMark Deutschland, hat zum 1.10. des Jahres die Leitung des Industriegeschäfts der Gruppe in der Bundesrepublik übernommen. Dieser Vertriebszweig umfasst den Verkauf von Zutaten für Brot und Brötchen ebenso wie für Feingebäck sowie TK-Produkte von BakeMark. Das Kundenspektrum schließt industrielle Bäckereien und die Lebensmittelindustrie ein.

**REINHOLD HUBACEK** (41) ist neuer Geschäftsführer der backaldrin Österreich GmbH, Asten. Er tritt die Nachfolge von Gero Nitsche (65) an, der diese Funktion elf Jahre ausgeübt hat und in Pension geht. Hubacek ist seit 17 Jahren in der Lebensmittelbranche tätig und leitete zuletzt die Österreich-Gesellschaften der Firma



bofrost. Gemeinsam mit backaldrin-Eigentümer Peter Augendopler und Harald Deller, Geschäftsführer der backaldrin International GmbH, lenkt er nunmehr die Geschicke des Unternehmens.

**ANDREAS WALLMEIER** (42) ist seit dem 1.10. als Geschäftsführer für Produktion und Technik für den Standort Mettingen der Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG, Osnabrück, verantwortlich.

Die Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold, hat **PROF. DR. DR. H.C. BERND HANDRECK** (64) die Ernst-Amme-Medaille verliehen. Handreck wurde mit der Auszeichnung für seine Verdienste auf dem Gebiet der Mülerei und der Förderung der Ausbildung junger Müller geehrt.

**HANS-GEORG MÜNSTER** (68) hat sein 50-jähriges Betriebsjubiläum bei der Firma WP Kemper, einem Unternehmen der WP Bakery Group, gefeiert. Heute als Betriebsberater tätig, begann er seine Karriere bei Kemper 1956 in der sogenannten „Versuchsabteilung“. Nachdem er per Fernstudium seinen Maschinenbautechniker gemacht hatte, wechselte er in das Konstruktionsbüro, das er ab 1988 als Abteilungsleiter führte. 1991 wurde Münster zum Prokuristen ernannt und seit 2003 steht er dem Unternehmen bis auf Weiteres als Betriebsberater zur Verfügung, nimmt an Messen teil und betreut mittelständische sowie Industriebäckereien.



**DIE IBA SENSATION**

**PurPur®**  
**Exklusiv bei backaldrin aus PurPur-Weizen**

Ob für PurPur-Vollkornbrot, -Kringelbäck, -Ciabatta oder PurPur-Riegel, PurPur-Weizen verleiht diesen Backwaren vollen Geschmack, Saftigkeit und sehr lange Frischhaltung. Den natürlich enthaltenen Anthocyanen wird zusätzlich zellschützende Wirkung vor freien Radikale im Körper zugeschrieben.

Detailliertes Infomaterial, Rezepte und umfangreiche Werbemittel erhalten Sie von Ihrem backaldrin-Fachberater oder unter ☎ 089 329 36 76.

www.backaldrin.com