

Später Aufstand

Von Geschmackspolizei, die den armen Konsumenten seitens der böswilligen EU-Bürokratie droht, der Verordnung von Einheitskost usw. ist die Rede in einer Presseerklärung des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks. Präsident Peter Becker: „Es ist überhaupt nicht einzusehen, warum ausgerechnet beim Brot der wichtige Geschmacksfaktor Salz reduziert und damit dieses älteste Lebensmittel der Welt zur Sättigungsbeilage degradiert werden soll.“ Gemeinsam mit den Verbänden der Großbäcker und der Konditoren werde man gegen die Absicht der EU, eine Regelung zur Reduzierung des Salzgehalts in Brot und Backwaren einzuführen, zu Felde ziehen. Der Aufstand, dem sich inzwischen auch die CDU-Bundestagsfraktion anschloss, kommt allerdings etwa spät. Die Empfehlung der EFSA für die so genannten Nährwertprofile zur Auslobung von „gesunden“ Lebensmitteln einen Wert von 400 mg Natrium auf 100 g des Endprodukts bei Brot als Obergrenze vorzusehen, schrieb die Europäische Kommission bereits im Oktober in ein Arbeitspapier, das mit den Mitgliedstaaten beraten wurde. Offenbar waren die christlichen Politiker aus der Arbeitsgruppe Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz davon nicht im Bilde. Damals gingen auch von verschiedenen Seiten Stellungnahmen und Proteste in Brüssel ein. So schlug der internationale

Verband der Großbäckereien AIBI der Kommission vor, den Wert auf 650 mg zu erhöhen – was immer noch weniger ist, als heute üblich –, weil die EFSA von weit höheren Brotverzehrsmengen ausgehe, als die nationalen Verzehrsstudien belegten. Das Salz im Brot gilt den



Europabeamten deshalb als begrenzenswert, weil dessen Gehalt zwar nicht sehr hoch liegt, aber viel Brot gegessen wird und so eine Menge zusammenkommt, die den Zivilisationskrankheiten Vorschub leiste. Sollte eine Begrenzung auf 400 mg kommen, gibt das nicht nur veränderten Brotgeschmack, sondern auch technologische Probleme. Die zu lösen, freut sich allerdings die Backmittelindustrie, die entsprechende Produkte bereits in der Schublade hat. Mit 650 mg gibt es so gut wie keine technologischen Probleme. ❖

Ankerbrot wohin?

Das österreichische Wirtschaftsblatt macht sich Gedanken über den Verbleib der Produktion von Ankerbrot. Die Bäckerei produziert seit 1965 in der Absberggasse in Wien-Favoriten. Das Gelände wurde 2005 im Zuge der Sanierung des maroden Unternehmens an die Gläubigerbanken übertragen, die dafür auf das Eintreiben ihrer Forderungen verzichteten. Seither hat Ankerbrot das Gelände ge-

pachtet. Der Pachtvertrag endet nach Bankenangaben am 31. Dezember dieses Jahres. Eine Sprecherin von Ankerbrot bestritt dies allerdings gegenüber dem Wirtschaftsblatt. Die Banken hätten Ankerbrot angeboten, Grundstück und Gebäude zurück zu kaufen, das allerdings habe die Familie Ostendorf als Eignerin von Ankerbrot abgelehnt, was verständlich ist, denn die baulichen Gegebenheiten sind alles andere als optimal für eine moderne Produktion. Deshalb gibt es seit Jahren bereits Gespräche zwischen Ankerbrot und der Stadt Wien, die mehrere Alternativen angeboten hat. So gibt es ein Gelände nahe dem Zentralfriedhof, das verfügbar wäre. Man könnte eine Projektgesellschaft gründen, die die Fabrik baut und dann an Ankerbrot vermietet, um den Kapitaleinsatz für die Firma in Grenzen zu halten. Doch alles hat bislang nicht die Zustimmung der Familie Ostendorf gefunden. Offenbar spielen hier gleich mehrere der Beteiligten darauf, mit Zeitdruck die eigene Position zu verbessern. ❖

Lantmänner Unibake: Erfolgskurs in Suhl

Die jüngste Produktionsstätte der Lantmänner Unibake Germany GmbH & Co. KG, Verden (Aller), in Suhl habe beim ersten Anlauf die International Food Standard-, British Retail Consortium- und Bio-Zertifizierungen erhalten, teilte das Unternehmen mit. Im Januar 2007 hatte Lantmänner Unibake Germany den Suhler Standort der Gramms-Unternehmensgruppe gekauft und umfangreich modernisiert. Insgesamt 4 Mio. € hat der TK-Backwarenexperte investiert. Geschäftsführer Peter Hermes über die Gründe für die Übernahme: „Der Standort Suhl war für uns interessant geworden, da unsere Betriebe in Verden und Harrislee voll ausgelastet, sogar überlastet waren. Mit einem dritten Standort sichern wir uns ausreichend freie Kapazitäten.“ Lantmänner Unibake mit Sitz in Dänemark erwirtschaftete im Jahr 2007 einen Jahresumsatz von ca. 730 Mio. € und

unterhält 32 Betriebe in 19 Ländern. Die Tochtergesellschaft Lantmänner Unibake Germany verantwortet mit rund 330 Mitarbeitern und ihren drei Herstellungsbetrieben alle Geschäftsaktivitäten in Deutschland, Österreich sowie der Schweiz und ist mit den Marken Hätting, Unibake, Pastridor und Schulstad Royal Danish Pastry auf dem deutschen Markt vertreten. ❖

Quartalszahlen von CSM

Die CSM nv, weltweit größter Lieferant von Backmitteln und ähnlichen Rohstoffen mit Hauptsitz in Diemen/Niederlande, hat die Zahlen für das dritte Quartal 2008 veröffentlicht. Danach macht sich die Rezession auch im Bäckereirohstoffgeschäft bemerkbar. Für die neun Monate des bisherigen Geschäftsjahres stiegen die Umsätze in Europa und USA um 9,5% auf 1.886,7 Mio. €, wobei 11,5% Preissteigerungen Volumenzugängen von 2% gegenüber standen. Allein in Europa fiel der Absatz im dritten Quartal um 6% geringer aus. ❖

Neue Namen

Gleich zwei neue Namen wird man sich ab 1. Mai kommenden Jahres in der Branche merken müssen: Die außerordentliche Mitgliederversammlung des Verbands der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. Bonn/Wien hat entschieden, dass die Vereinigung dann „Der Backzutatenverband e.V. Bonn/Wien (BZV)“ heißen wird. Grund für die Namensänderung ist die Tatsache, dass die Mitgliedsunternehmen zunehmend ein breiteres Spektrum von Produkten für das backende Gewerbe und die Gastronomie anbieten. Hierzu zählen neben Backmitteln, Fertigmehlen und Backvormischungen u.a. auch Backfette, Backcremes, Aromen/Essenzen, Gewürze, Trennmittel, Teiglinge und spezielle Rohstoffe für Feine Backwaren. Die gleichen Gründe waren für das Backmittelinstitut (BMI) ausschlaggebend für eine Namensänderung. Es heißt künftig „Wissenschaftforum Backwaren e.V. Bonn/Wien“. Mit der neuen Namensführung sollte

– Anzeige –

Ultraschall · Robotics · Schneiden

- **beratung**
consulting
- **produktion und service**
production and service
- **vertrieb und marketing**
sales and marketing

Kooperationspartner
BRANSON

food technology
consulting

www.foodtechconsult.de

den tatsächlichen Aufgaben und Zielen dieses Vereins Rechnung getragen werden, heißt es in einer Pressemitteilung. „In der 25-jährigen Geschichte unseres Instituts haben wir uns nicht nur mit den verschiedensten Aspekten bei Backmitteln und Backgrundstoffen auseinandergesetzt. Der Schwerpunkt unserer Informations- und Aufklärungsarbeit richtete sich immer auf das, wofür Backmittel und Backgrundstoffe eingesetzt werden: auf die Backwaren und ihre qualitative Verbesserung“, so Prof. Dr. Bärbel Kniel, Vorsitzende des Backmittelinstituts und zukünftigen Wissensforums Backwaren. ☛

Verkaufserüchte dementiert

Im September gab die belgische Vandemoortele-Gruppe – aktiv in TK-Backwaren, Margarine und Fetten sowie Sojaprodukten (Alpro) – bekannt, dass man die Kapitalausstattung des bisherigen Familienunternehmens durch die Aufnahme einer Minderheitsbeteiligung am Markt plane. Die Mehrheit und der Einfluss der Eigentümerfamilie sollten davon allerdings nicht berührt werden. Die Gruppe setzte 2007 nach IFRS-Regeln bilanziert 972,2 Mio. € um. Davon entfielen 265 Mio. € auf Soja, 286 Mio. auf Backwaren, 401 Mio. auf Fette und 20 Mio. auf „Anderes“. Der operative Cash Flow (EBITDA) sank 2007 im Vergleich zum Vorjahr von 10 auf 9%, der Profit nach EAT von 32 Mio. € (2006) auf 26,9 Mio. € (2007). In den vergangenen Jahren hatte Vandemoortele vor allem die Expansion in der Backbranche vorangetrieben. Im Oktober 2006 übernahm sie die Erkens Bakkerijen in Brunssum/NL, im August den polnischen Teiglingshersteller Gourmand Poland und im Juni dieses Jahres den französischen Marktführer in Sachen Tiefkühlbackwaren Panavi. Vor allem auf den letzten großen Happen dürften die Gerüchte zurückzuführen sein, die sich in der Branche um einen möglichen Verkauf der Backwarensparte an die irisch-schweizerische Aryzta-Gruppe (IAWS/Hiestand/La Brea etc.)

ranken. Auf Nachfrage bei der deutschen Vandemoortele-Tochter Meylip in Herford dementierte deren Geschäftsführer Robert Maaßen jedwede Verkaufsabsicht. Panavi liege voll im Plan und der sehe Wachstum vor. Außerdem sei man mitten in der Integration von Panavi und hege keine Absichten, sich aus diesem Markt zurückzuziehen. Auch vom Pressesprecher der Aryzta gibt es auf Nachfrage ein Dementi der Gerüchte. ☛

VDMA: Neuer Vorstand

Auf der Mitgliederversammlung der Fachabteilung Bäckereimaschinen im Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V. (VDMA) der Fachabteilung Bäckereimaschinen, Frankfurt am Main, stand turnusgemäß die Wahl des Vorstands an. Dr. Wolfgang Eißer, Geschäftsführer der DIOSNADierks & Söhne GmbH in Osnabrück, wurde für drei weitere Jahre zum Vorsitzenden gewählt. Jürgen Horstmann, Inhaber der Horstmann-Gruppe, zu der u.a. die Bäckereimaschinenunternehmen Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH in Dinkelsbühl, Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH in Tamm sowie die Emil Kemper GmbH in Rietberg gehören, wurde in seinem Amt als stellvertretender Vorsitzender bestätigt. Neu in den Vorstand gewählt wurde Thomas Mertes, Geschäftsführer der Anneliese Mertes GmbH in Eschweiler. Mertes folgt Hans Dieter Eisinger nach, der als Geschäftsführer und Direktor Vertrieb der Reimelt Food Technology GmbH in Rödermark mehrere Jahre im Vorstand der Fachabteilung Bäckereimaschinen aktiv war und sich aus Altersgründen nicht mehr zur Wahl stellte. ☛

Lotus kauft Annas Pepparkakor

Die belgische Lotus-Bakeries-Gruppe übernimmt von der private Equity-Gruppe Accent Equity deren Anteile an der schwedischen Annas Pepparkakor Holding AB. Annas ist ein 1929 gegründetes Unternehmen, das die typischen dünnen schwedischen Pfefferku-

chen herstellt, das im vergangenen Geschäftsjahr (Ende 30. Juni 2008) 17,3 Mio. € umsetzte, 28% davon im heimischen Markt, 40% in Nordamerika, die restlichen 32% über IKEA international. Der Möbelkonzern verkauft die Kekse in seiner Vorkassenzone. Annas besitzt zwei Produktionsstätten, eine in Schweden, die zweite in Kanada. Lotus Bakeries ist eine belgische Gruppe, die weltweit im ersten Halbjahr 2008 123,7 Mio. € mit Keksen umsetzte, allen voran die Karamellkekse, die Coffeshops etc. gerne servieren. ☛

Yamazaki will Mehrheit an Fuyija

Die japanische Großbäckerei Yamazaki plant, ihren Anteil an dem Kuchenhersteller Fuyija Co. von 35 auf 51% zu erhöhen. Fuyija war 2007 in wirtschaftliche Schwierigkeiten geraten, nachdem bekannt geworden war, dass man Rohstoffe mit abgelaufenem Haltbarkeits-

datum verwendet und auch sonst die Kosten nicht im Griff hatte. Yamazaki griff Fuyija mit 1,8 Mio. Yen unter die Arme und gemeinsam bildeten beide Unternehmen so etwas wie eine Sanierungsgemeinschaft. Jetzt will Yamazaki offenbar die Führung übernehmen. ☛

Erlenbacher investiert 28 Mio. €

Die Erlenbacher Backwaren GmbH, Groß-Gerau, investiert in den kommenden Jahren rund 28 Mio. € in den Bau einer Lagerhalle für Roh- und Packstoffe. Zudem stehen umfangreiche Umbauten an. Mehrere Back- und Verpackungslinien werden im Rahmen des Projekts Cookies in einen neuen Produktionsbereich verlegt. Außerdem plant das Unternehmen die Installation einer neuen Back- und Sahneline. Der Grundstein für den Neubau kam Mitte November in die Erde. ☛

Anzeige

KNOW-HOW UND QUALITÄT DIE BASIS FÜR ERFOLG





Setzen Sie bei Back-Trennmittel auf Qualität und mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Bäckereibranche!

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