

Der Rührkuchenmarkt Europas

VERBRAUCHER FINDEN IM REGAL DES LEBENSMITTELEINZELHANDELS VERSCHIEDENSTE RÜHRKUCHEN. UNTERNEHMEN AUS GANZ EUROPA BEDIENEN DEN MARKT, DER BEI RUND 640 MIO. EUR LIEGEN SOLL.



++ Bild 1



++ Bild 2

++ Bild 1-3
Zu den beliebtesten Geschmacksrichtungen gehören Marmor, Zitrone, Stracciatella, Herrenkuchen und Marzipan

+ Nach Angaben von Werner Schulte, Leiter Marketing & Vertrieb der Kuchenmeister GmbH, Soest, sind die größten Rührkuchenkonsumenten in Europa die Deutschen, gefolgt von Engländern, Österreichern, Italienern, Franzosen, Spaniern und Polen. Ein Gesamtvolumen des Umsatzes an Rührkuchen will er dabei nicht nennen. Eine unbestätigte Zahl, die bei den Recherchen herauskam, liegt bei rund 640 Mio. EUR.

Doch solche Zahlen sind schwer einzuordnen, denn das Rührkuchensegment ist schwer zu fassen. Die Klassiker sind sicherlich die in Alu eingeschweißten Blockkuchen, in Folie verpackte Rührkuchen in Aluschalen und in Folie verpackte Gugelhupfe. „Zu den beliebtesten Geschmacksrichtungen gehören nach wie vor Marmor, Zitrone, Stracciatella, Herrenkuchen und auch Marzipan“, sagt Schulte. Auf dem europäischen Markt tummeln sich aber noch ganz andere, landestypische Gebäcke aus Rührkuchenteig wie Madeleines,

Muffins oder gefüllte Rollen, die eine genaue Eingrenzung nur schwer zulassen.

Kuchenmeister mit seinen 230 Mio. EUR Umsatz in der GmbH und knapp 300 Mio. EUR im Konzern gehört zweifellos zu den Marktführern sowohl in Deutschland als auch in Europa. An drei deutschen Standorten produziert das Unternehmen mit 1.000 Beschäftigten 90.000 t Gebäck. „In sehr vielen europäischen Ländern hat Kuchenmeister den Rührkuchen, der nach deutscher Rezeptur gebacken wird, bekannt gemacht“, bestätigt Schulte. „Wir versuchen durch gute Qualitäten neue Verbraucher an das Segment heranzuführen. Dies war über die Jahre eine wachstumsstarke Strategie.“ Auch eigene Saisonkreationen kommen im Ausland gut an: „Unser Osterlamm wird beispielsweise besonders in den USA, Malta und auch Polen geschätzt“, sagt Schulte. Selbst auf Hawaii gibt es einen Likörkuchen mit hawaiianischen Blütenmotiven.

Rührkuchenproduzenten in Europa

- ++ www.kuchenmeister.de
- ++ www.bahlsen.de
- ++ www.conditess.de
- ++ www.schaefer-brot.de
- ++ www.finsburyfoods.co.uk
- ++ www.coolmorefoods.ie
- ++ www.dancake.com
- ++ www.dancake.pl
- ++ www.kuchen.at (Jomo)
- ++ www.pontavecchio.it
- ++ www.idpsrl.it (Pattini)
- ++ www.biscuiterielouislegoff.com
- ++ www.patisseriesgourmandes.com
- ++ www.colibri.tm.fr
- ++ www.forchy.com
- ++ www.mandul.com
- ++ www.dancake.pt
- ++ www.vandijkbanket.nl
- ++ www.millenaarbakkerij.com

Dazu hat sich der Kuchenriese aus Soest auch immer den landestypischen Verzehrgeohnheiten angepasst. „Natürlich produzieren wir auch länderspezifische Spezialitäten wie zum Beispiel Pepparkaka für Skandinavien, oder Hotel Cake für Benelux-Länder“, sagt der Marketingchef. Das Sortiment der Westfalen umfasst insgesamt nahezu 500 Produkte. Mittlerweile sind Kuchenmeister-Produkte in mehr als 80 Ländern zu finden, darunter beispielsweise auch Georgien, Irak, Aserbaidschan, Kasachstan, Moldawien und Libyen.

Ein immer stärker werdendes Standbein von Kuchenmeister ist inzwischen die Lohnproduktion. Deren Umsatzanteil lag im vergangenen Jahr bereits bei 14 %. Auf Kuchenmeister selbst entfielen 55 % und auf Handelsmarken 31 %. Inzwischen hat die Lohnproduktion deutlich an Gewicht gewonnen. Für den Schweizer Nahrungsmittelkonzern Nestlé produziert und vermarktet das Unternehmen seit Anfang 2011 in Lizenz die reaktivierte Marke Yes. Seit Mai dieses Jahres backt Kuchenmeister dazu auch Fertigmehlkuchen für Dr. Oetker. Vier verschiedene Kasten- und zwei Sorten Blechkuchen stellt das Familienunternehmen seitdem nach den Rezeptvorgaben der Bielefelder her. Der Preis der Produkte ist dabei höher als der aller Konkurrenten. Er liegt zwischen 1,99 und 2,49 EUR. Nach Angaben der Düsseldorfer Marktforscher von Symphony IRI lag der Durchschnittspreis in Deutschland im Jahr 2010 bei 1,40 EUR je Stück.



++ Bild 3

© Kuchenmeister

Ein weiterer starker Mitbewerber aus Deutschland ist die Bahlsen GmbH & Co. KG aus Hannover. Der Keks- und Kuchenproduzent besetzt laut eigenen Angaben die zweite Position im deutschen Kuchenmarkt. Dabei setzt das Familienunternehmen mit seinen Marken Comtess und Gourmet ausschließlich auf das höherpreisige Segment.

Ein dritter großer Anbieter in Deutschland ist Conditess Feine Kuchen aus Haselünne im niedersächsischen Emsland. Er beliefert ausschließlich Lidl mit einer kompletten Rührkuchen-Range, die dort Belbake und Firenze heißt. Das Unternehmen produziert auf 10 Linien im 2-bis-3-Schicht-Betrieb mit rund 200 Mitarbeitern 50.000 t Backwaren im Jahr. 67 unterschiedliche Produkte sind im Portfolio. Der Umsatz des inhabergeführten Unternehmens lag 2009 bei 81 Mio. EUR.

Die Handelskette Edeka stellt sich ihre Rührkuchen in der eigenen Bäckerei Schäfers Brot- und Kuchenspezialitäten, Porta Westfalica, her.

Neu auf dem Markt wird sich in den nächsten Jahren die StarCake Hanina GmbH aus Prichsenstadt bei Würzburg positionieren (siehe auch „Die Rückkehr des Rührkuchenkönigs“ ab S. 47).

Doch nicht nur in Deutschland werden in großem Stil Rührkuchen produziert. Größter Hersteller in Skandinavien ist Dan Cake A/S aus dem dänischen Give. Neben Rührkuchen in unterschiedlichen Formen gehören gefüllte Rührkuchenrollen in das Portfolio, sowie Brownies und Saisonprodukte. Die Kamps-Gruppe hatte Dan Cake 2001 mit Werken in Dänemark, Deutschland und Polen gekauft. 2004 wurden die heutigen Dan Cake A/S in Give und Dan Cake Polonia Sp. z o.o. im polnischen Chrzanów von der Givisco Bakery A/S übernommen. Deren Geschäftsführer ist Erling Eskildsen, der Sohn des ehemaligen Gründers von Dan Cake. Die deutschen Dan-Cake-Werke gingen an Kuchenmeister.

In Österreich ist der Marktführer im Rührkuchensegment die Jomo Zuckerbäckerei Ges.m.b.H. aus Leobendorf. 151 Mitarbeiter sind dort beschäftigt. Neben Rührkuchen gehören Guglhupf, Rouladen, Schnitten, Linzeraugen und Muffins zu ihrem Portfolio. Liefergebiet sind neben Österreich alle angrenzenden europäischen Länder. Mehrheitsanteiler bei Jomo ist die Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH, die ebenfalls mit einem kleinen Anteil Rührkuchen produziert.

In Italien gibt es kleinere Betriebe. Zu ihnen gehört die Dolciaria Ponte Vecchio S.r.l., die hauptsächlich Supermarktketten in Italien, aber auch in Europa und außerhalb Europas beliefert. Auch die Industria Dolciaria Pattini S.r.l. aus Parma gehört dazu. Traditionell werden in Italien häufiger gefüllte Kuchen und Rollen aus Bisquitteigen hergestellt. Auch bei Pattini gehören sie zum Portfolio.

In Frankreich steckt ein Riese hinter einem der größten Rührkuchenproduzenten des Landes: die Groupe Rouiller. Sie engagiert sich in 60 Unternehmen in 38 Ländern im Bereich der Pflanzen-, Tierernährung und Lebensmittel und generiert einen Umsatz von mehr als 1,5 Mrd EUR. Die Rührkuchen kommen von der Pâtisseries Gourmandes in Loudéac in der Bretagne. Sie produziert mit 410 Mitarbeitern unter der Marke Ker Cadelac und generiert damit einen Umsatz von 104 Mio. EUR. Dazu kommt als zweite Marke Le Guillou mit bretonischen Gebäckspezialitäten, zu denen auch Rührkuchen gehören.

Weitere Anbieter in Frankreich sind Colibri S.A.S. in Pons, La Biscuiterie Louis le Goff aus Guiscriff oder Forchy Pâtissier aus Yvetot. Alle produzieren neben den Rührkuchen noch weitere Gebäcke, häufig landestypische Varianten wie Madeleines, Etoiles, Moelleux. Größter Rührkuchenproduzent in Spanien ist die Pastelería Mandul, S.L. aus Malagón. Sie hat unterschiedliche Varianten, dazu eine kleinere Range Tartas.

Die portugisische Dancake mit Produktionsstätten in Póvoa de Santa Iria und Coimbra bezeichnet sich selbst als einen der weltgrößten Produzenten von Keksen. Unter dem Namen Danesita werden von den 600 Mitarbeitern aber nicht nur Kekse produziert, sondern zusätzlich Cracker, Bisquitgebäck und eine

große Anzahl an Rührkuchenprodukten. Die Holländischen Rührkuchenbäcker sind immer auch gleichzeitig im Private-Label-Geschäft aktiv. Die regionale Besonderheit ihrer Kuchen ist eine besonders große Feuchtigkeit. Rührkuchen werden in Blöcken, aber auch rund oder in kleinen Varianten (Madeleines, Muffins, Kuchenriegel) hergestellt. Während die Millenaar Bakkerij aus Aalsmeer sich ausschließlich auf Rührkuchen spezialisiert hat, stellt beispielsweise Van Dijk Banket B.V., Zwartsluis, noch verschiedene Feine Backwaren und Kekse her.

Auf der britischen Insel bezeichnet sich die Finsbury Food Group als den zweitgrößten Lieferanten von Kuchen für den Lebensmittel-einzelhandel. Das sind 20 % des Marktes von verpackten Kuchen. Memory Lane Cakes Ltd, Cardiff, ist dabei der führende Produzent im britischen Private-Label-Geschäft. Das Unternehmen beschäftigt 950 Mitarbeiter und hatte in 2010 einen Umsatz von 50 Mio. GBP (rund 58 Mio. EUR). Memory Lane produziert auch für verschiedene Marken wie Nestlé, WeightWatchers und Thorntons.

Auch aus Irland kommen verpackte Rührkuchen. Die Firma Coolemore Foods in Bandon produziert Kuchen, Muffins und Pies. Das Unternehmen ist der größte Hersteller in Irland und exportiert nach Großbritannien und Skandinavien. +++

++ Bild 4
Kuchenmeister gehört zu den
Marktführern in Europa





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.