

## Horstmann Group: Wandelnde Märkte verlangen Anpassung

Der permanente Preis- und Kostendruck und die strukturellen Veränderungen in der Backwarenbranche haben zu einer Reorganisation und zu strukturellen Anpassungen in der Sparte Lebensmitteltechnologie der Horstmann Group geführt. Das Ergebnis sind personelle Veränderungen im Management und der geplante Abbau von gut 50 Mitarbeitern am Standort Dinkelsbühl mit dem Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit und den Führungsanspruch der Horstmann Group als Nr. 1 auf dem Markt der Bäckereimaschinen zu festigen und auszubauen.

Diese Veränderung ist umso wichtiger, weil die Horstmann Group den Standort Deutschland konsequent beibehalten möchte. Die Zukunftsmärkte liegen aber im Wesentlichen im Ausland, wo die Kompetenz für ein ganzheitliches Angebot immer gefragter ist. Die Horstmann Group hat dieser Anforderung mit dem systematischen Aufbau verschiedener Kompetenzzentren Rechnung getragen und will diesen Weg auch in der Zukunft fortsetzen. Die Unternehmen, Kompetenzzentren und verantwortlichen Geschäftsleiter:

- Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl: Öfen, Kälte; Dieter Knost
- EMIL KEMPER GmbH, Rietberg; Knetung, Brötchen; Ulrich Peitzmeier
- Werner & Pfleiderer-Haton BV, Panningen, Niederlange; Brot; Henk Snellink
- PRO-fit-2 GmbH, Sohland; Ladenbacken, Gebrauchtmachines; Lothar Paulick
- Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH, Tamm; Industrie Dauerbackwaren; Peter Wittmann
- Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik Service GmbH, Dinkelsbühl; Service; Bernd Otte
- M. Mühl & Co. GmbH, Bielefeld; gruppenweite mechanische Teilefertigung; Jakob Dyck.

Bei der M. Mühl & Co. GmbH wurden im vergangenen Jahr rund 2 Mio. € in Bearbeitungszentren investiert. In Tamm wird das bestehende Technologie- und Schulungszentrum im nächsten Jahr für 3 Mio. € erweitert. Die Schaffung einer gemeinsamen Vertriebs- und Servicegesellschaft wird von den Beratern Dr. Florian Böllhoff, Karl-Heinz Götten und Jürgen Dittert begleitet. Böllhoff, Jahrgang 1943, verfügt über eine 26-jährige Managementenerfahrung in Geschäftsführung und Vorstand und berät seit neun Jahren mittelständische Unternehmer. Götten, Jahrgang 1948, ist selbstständiger Unternehmensberater, spezialisiert auf Reengineering und Reorganisation für die Prozesskette Auftrag, Produktion und Lieferung, unter anderen bei der Rational AG in Landsberg. Jürgen Dittert, Jahrgang 1950, ist Gründer und Inhaber von KLD-Dittert, einem Beratungsunternehmen in Human Resources Prozessen. Er verfügt über 25 Jahre Praxiserfahrung in Führungsfunktionen dieses Bereichs und in Positionen mit gesamtunternehmerischer Verantwortung in internationalen Industrieunternehmen.

„Die Neuentwicklungen für unsere Handwerks- und Industriekunden sowie eine bedeutende Anzahl von Großaufträgen haben die Finanzen der Gruppe in den vergangenen Monaten besonders beansprucht“, teilte Firmeninhaber Jürgen Horstmann mit. „Die jetzt verfügbaren neuen technologischen Lösungen und Produkte werden schon bald für einen guten Rückfluss sorgen. Hervorzuheben sind die neuen Entwicklungen auf den Gebieten Laminieretechnik, Thermoöfen, Teigteilmaschinen für Brot und Brötchen für Handwerk und Industrie, die automatische Brotanlage zur handwerklichen Fertigung von Baguette, automatische Knetsysteme sowie Lösungen für das Kühlen, mit dem besonderen Aspekt der Vakuumkühlung.“

Der Auftragseingang in der Horstmann Group sei in den vergangenen zwölf Monaten um 32% gestiegen, wozu die Werner & Pfleiderer Industrielle Backtechnik GmbH allein 45 Mio. € beigetragen habe. Besonders erfolgreich seien die Auftragseingänge für solche Lösungen, bei denen alle Kompetenzzentren gefragt wurden und eine einheitliche Gesamtlösung aus einer Hand vom Kunden gewünscht wurde, verlaufen so eine Pressemitteilung. „Leben heißt Probleme lösen. Wir blicken mit großer Zuversicht in die sich wandelnden Märkte. Jede Veränderung bringt Probleme mit sich, sie bietet aber auch große Chancen. Ein anstrengender Weg, den zu gehen sich jedoch auszahlt“, erklärte Jürgen Horstmann.



# brot+backwaren

OFFIZIELLES ORGAN DER VEREINIGUNG DEUTSCHE BACKTECHNIK E. V. UND DER ASSOCIATION DE LA BOULANGERIE INDUSTRIELLE

Spezialausgabe Karriere



Erscheinungstag **1. September 2005**  
Redaktions- und Anzeigenschluss  
**1. August 2005**

start your career here

## einfach schnell sauber

Erfahrung und konsequente Entwicklung  
ermöglichen maximale Leistung!

### HSA 2000 ECO:

- **Reinigt:**
  - Stikkenwagen mit und ohne Bleche
  - Körbe 2 m hoch auf einer Palette gestapelt
  - Backformen
- **Minimaler Platzbedarf**  
auf Wunsch direkt in der Ecke stehend, ab 1,8 m x 1,9 m
- **Minimaler Wasserverbrauch**  
ab 4 l Klarspülwasser für 2 Stikkenwagen
- **Minimaler Energiverbrauch**  
durch geschlossenen Kreislauf und umfassende Isolierung



Sie glauben es nicht?  
Testen Sie uns  
in Ihrem Betrieb!



**Johannes Guggenberger  
Reinigungstechnik**

Untere Mühle 1 · 88489 Wain/Auttagerhofen  
Telefon (0 73 53) 9 80 80 · Fax (0 73 53) 9 80 849  
E-Mail: info@guggenberger-reinigung.de  
Internet: www.guggenberger-reinigung.de

# MEISTER LEISTUNG

zum Sparpreis. Kein Brotschneider von gestern, sondern neues Modell mit der überlegenen Technik 2005.

Die Garantie für noch leichtere Bedienung und beste Schnittergebnisse bei allen Brotsorten. Braucht **wenig** Platz und leistet viel im täglichen Dauerbetrieb.

## KOBOLD HA

**NEU**

Jetzt günstig wie noch nie!

Rufen Sie sofort an!



Nur € 2.750 zzgl. MwSt.

Auch als Vollautomat und in SB-Ausführung lieferbar. Auf Wunsch auch in Edelstahl.



### RMT REGO

Maschinentechnologie GmbH

### HERLITZIUS

Schneidetechnologie GmbH

Rheinische Straße 6, 42781 Haan  
Telefon 0 21 29/34 66-0 • Fax 0 21 29/34 66 69  
mail@rmt-rego.com • herlitzius@t-online.de

**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.

**DEKOR** Postfach 200446  
D-56004 Koblenz  
Fax (0261) 40 38 88 • Tel. 40 95 27

Das Original seit 1974

**Schwarzwaldmilch**  
Garantie für Qualität

Ihr Spezialist für:

- ◆ Quarkpulver
- ◆ Joghurtpulver
- ◆ Pulvermischungen

auch lactosefrei erhältlich

**Schwarzwaldmilch GmbH**  
Bunsenstraße 2  
77652 Offenburg/Deutschland  
Telefon: 0781/808-0  
Telefax: 0781/808-64  
www.schwarzwaldmilch.de

## AT Hefele baut Service Center aus

Die AT Produktentwicklung GmbH Hefele Bäckereitechnik, Lauda-Königshofen, teilt mit, dass sie ab dem 1. Juni 2005 ihr Service Center ausbaut und zentralisiert. „Die Erfahrungen aus unseren einzelnen Servicestandorten haben gezeigt, dass wir durch eine gezielte Zentralisierung vor Ort noch schlagkräftigere und effizientere Serviceleistungen für unsere Kunden anbieten können“, so der Geschäftsführende Gesellschafter Otto Engelmann. Mit der Zentralisierung will das Unternehmen die Verfügbarkeit der Anlagen sicherstellen. ☺

## Haubenberger investiert

Die Anton Haubenberger GesmbH Bäckerei und Konditorei, Petzenkirchen/Österreich, hat ein neues Rohstoff- und Tiefkühlager fertiggestellt. Die Bäckerei, auch unter dem Namen Haubi's bekannt, ist

Ihr kostenloser Newsletter  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

nach eigenen Angaben Österreichs größter Erzeuger von vorgegarten Teiglingen. Der 6.000 m<sup>2</sup> große Neubau soll nächstes Jahr noch die Konditoreiabteilung aufnehmen. Außerdem entsteht auf dem rund drei Hektar großen Firmengelände zur Zeit eine Erlebnisbäckerei mit Besuchergängen. Das Unternehmen beliefert Handelsketten, Einzelhändler, Bäckereien und Tankstellenshops mit vorgegarten Teiglingen. Täglich verlassen mehr als 500.000 Teiglinge die Bäckerei. Der Exportanteil liegt bei 13%. Die Kunden befinden sich in Italien, Tschechien, Slowakei, Ungarn, Kroatien, Belgien, Holland, Frankreich, England und Deutschland. Der 1930 gegründete Familienbetrieb erwirtschaftete mit 325 Mitarbeitern jährlich rund 33 Mio. € Umsatz, so Firmensprecher Florian Schedelmayer. ☺

## Brandt richtet sich neu aus

Nachdem die Brandt-Gruppe 2002 in Ohrdruf, Thüringen, die modernste Zwiebackproduktion Europas eröffnet hat und seit Frühjahr 2004 die komplette Produktion in Thüringen betreibt, gelte es nun, die sich hieraus ergebenden Po-

## Danke – Die Gewinner stehen fest

Wir von der brot&backwaren-Redaktion hatten nicht mit einer so großen und vor allem auch nicht so qualifizierten Resonanz auf unsere Leserbefragung in b+b 5/05 gerechnet. Die hohe Zahl an Rücksendungen ist für uns nicht nur Anerkennung der Arbeit, sondern auch Ansporn, die Wünsche der Leser noch besser zu berücksichtigen. Wir werden versuchen, noch näher an den Markt, die Branche und die darin arbeitenden Menschen zu rücken.

Als kleinen Ansporn zur Teilnahme hatten wir etwas ungewöhnliche Preise ausgelobt. Den **1. Preis**: ein Abendessen in der heimischen Küche für die ganze Familie, zubereitet von der Redaktion von brot&backwaren gewinnt **Rudolf Suckow** aus Hilden.

Der **2. Preis**, ein Abendessen für zwei Personen in einem Stuttgarter Spitzenrestaurant während der Südback, geht an **Walter Sonntag** aus Osterburken.

Den Gewinnern der Berliner Schablonen werden diese in den nächsten Tagen per Post zugehen.

tenziale in der Gruppe umzusetzen, so das Unternehmen. Zukünftig sind neben Carl-Jürgen Brandt zwei Geschäftsführer für das operative Geschäft verantwortlich. In diesem Zusammenhang werden die beiden Geschäftsfelder Zwieback und Schokolade wieder zusammengeführt, um vertriebliche Synergien zu nutzen und die Kräfte zu bündeln.

Carl-Jürgen Brandt (59) wird Vorsitzender der Geschäftsführung und möchte mit dieser Ausrichtung Zeichen für einen Umbruch setzen. Arno Lohmann (42), bisher Geschäftsführer für den Bereich Schokolade, verantwortet nun für die Brandt-Gruppe die kaufmännischen Bereiche, die Zentrale in Hagen sowie die Produktionsstätten für Zwieback und Schokolade. Hartmut Lindner (53), vorher Marketingleiter Brandt und zuletzt Verkaufsdirektor Industrie Schokolade, übernimmt die Ge-

hochkarätigen Größen der Lebensmittelindustrie zur Auftaktveranstaltung unter dem Motto „Top-Manager der Ernährungswirtschaft kommen in Köln zusammen“ auf. Referent der Veranstaltung zum Thema „Retail & Brand Leadership in a Fast Changing Market!“ wird Claude Hauser, Präsident der Verwaltung der Migros/Zürich. Hauser moderiert zudem den Abend. Als weitere Referenten sind E. Neville Isdell, Chairman und Chief Executive Officer der Coca-Cola Company, Atlanta, sowie Dr. Hans-Joachim

Anmelden!  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

Körper, Vorstandsvorsitzender der Metro AG, Düsseldorf vorgesehen. Der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. BVL, Berlin, der als Veranstalter fungiert, erwartet 700 Gäste aus dem In- und Ausland. [www.anuga.de](http://www.anuga.de) ☺



schäftsführung Marketing + Vertrieb. Hagen bleibt Sitz der Zentrale. Diese wird noch in diesem Jahr ein neues Verwaltungsgebäude beziehen, um u.a. die Verwertung der leer stehenden Alt-Immobilie zu erleichtern. Die Brandt-Gruppe hat im gerade abgeschlossenen Geschäftsjahr einen Umsatz von 170 Mio. € erzielt und beschäftigt in Deutschland 1.100 Mitarbeiter. ☺

## Vorträge zur Anuga

Bereits am Vorabend der am 8. Oktober 2005 in Köln startenden Anuga wartet der Veranstalter mit

## Bahlsen leidet

Die Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover, hat 2004 den Umsatz im Vergleich zu 2003 um 2% auf 545 Mio. € gesteigert, teilte das Unternehmen in einer Pressemitteilung mit. Doch der Hersteller von Keksen und Kuchen hat auch mitgeteilt, dass der Jahresauftakt 2005 eher verhalten ist. Konkret musste das Unternehmen in den ersten fünf Monaten 2005 ein Umsatz-Minus von 1% verzeichnen. Zum Ergebnis machte Geschäftsführer Werner Bahlsen gegenüber dem Handelsblatt keine Angaben. Das Unternehmen schreibt schwarze Zahlen. Momme Petersen, Finanzchef des Familienunternehmens, hofft nach einem



# Meeting the Future



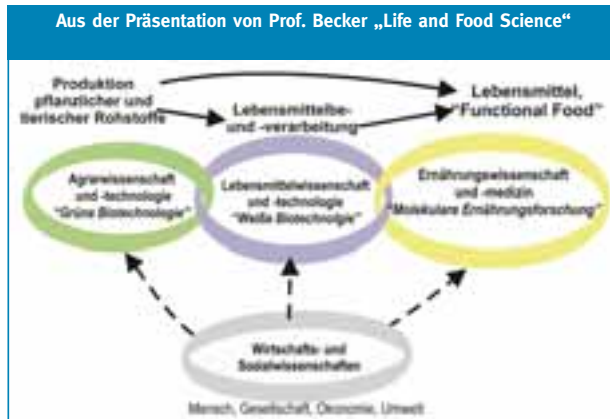
**Oben von links nach rechts: Dr. Wolfgang Eißer, Patrick Heberer, Georg Heberer, Wolfram Wacker, Dr. Peter Kuchner, Günther Behringer, Michael Kleinert, Helmut Martell**  
**Unten von links nach rechts: Hildegard M. Keil, Birgit Schulte, Prof. Thomas Becker, Dr. Martin Mitscherling, Andreas Steinke, Hermann-Josef Michaelis**

Auf Anregung von brot+backwaren-Chefredakteurin Hildegard M. Keil trafen sich Vertreter der Branche Mitte Juni in Hamburg zu einem Gespräch mit Prof. Thomas Becker vom Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität Stuttgart-Hohenheim.

Prof. Becker hat den Lehrstuhl, der zwei Jahre verwaist war, Anfang dieses Jahres übernommen. Gemeinsam mit seinem Mitarbeiter Dr. Martin Mitscherling stellte er sein Fachgebiet Prozessanalytik und Getreidetechnologie vorzustellen. Der Fachbereich verfügt über vier wissenschaftliche und drei nichtwissenschaftliche Mitarbeiter und rund 450 m<sup>2</sup> modern ausgerüstete Labor- und Technikumsfläche. Spezialisiert auf die Prozesstechnik und -analytik im Produkt- und Prozessumfeld der Getreidetechnologie liegen die künftigen Forschungsfelder in den Bereichen

- ➔ Prozess- und Produktoptimierung bei Trocknungsprozessen von Getreideprodukten
- ➔ Proteinmodifikationen zur Techno- und Biofunktionalisierung von Getreideprodukten
- ➔ Starterkulturen für Pseudocerealien
- ➔ „French Paradoxon“ für Brot

- und Backwaren
- ➔ bildgebende Verfahren zur Analyse der Krumenstruktur
- ➔ Mykotoxine bei der Verarbeitung von Getreide und -mahlprodukten
- ➔ bioaktive Peptide
- ➔ situative Prozessführung beim Backprozess
- ➔ künstliche Nasen zur Analyse des Brotaromas
- ➔ Optimierung der Feststofffermentation
- ➔ Backhefefermentation.



Prof. Becker und Dr. Mitscherling appellierten an die Branchenvertreter, nicht nur firmenindividuell in Forschungs- und Analysefragen mit dem Institut zusammenzuarbeiten, sondern auch hochschul-

politisch als Lobbygruppe aufzutreten, damit dieses – in absehbarer Zeit einzige universitäre Anbindung der Branche in Deutschland – im Wettbewerb um die Forschungsmöglichkeiten nicht von anderen Branchen verdrängt wird. Die Branche wurde vertreten durch Johann Berchtold, Geschäftsführer der Harry-Brot GmbH, Schenefeld, Günther Behringer, GF der Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH, Dornbirn, Andreas Steinke, Head of Engineering der Kamps AG, Düssel-

dorf, Georg Heberer, Geschäftsführender Gesellschafter der Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH mit seinem Sohn Patrick, Wolfram Wacker, Lebensmitteltechnologie der Copenrath & Wiese GmbH,

Osnabrück, Helmut Martell, HGF des Verbands Deutscher Großbäckereien, Birgit Schulte, Projektmanagerin der BakeMark als Vertreterin für den erkrankten GF des Verbands der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V., Dr. Wolfgang Eißer, Geschäftsführer der DIOSNA Dierks & Söhne GmbH, als Repräsentant des deutschen Bäckereimaschinenbaus, Dr. Peter Kuchner, Geschäftsführer der König Maschinen GmbH, in gleicher Funktion für die österreichischen Bäckereimaschinenbauer, Hermann Michaelis, GF der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V. und Michael Kleinert, Abteilungsleiter der Hochschule Wädenswil. Nach intensiver Diskussion über die Interessen und Bedürfnisse der Branche an Forschung und Ausbildung verabredeten die Teilnehmer, sich künftig vierteljährlich zu treffen, um die aktuellen Forschungsthemen der Stuttgarter und die Fragestellungen der Branche erörtert werden sollen. Zu dieser Runde sind gern weitere Vertreter von Bäckereiunternehmen und Zulieferanten eingeladen. Interessenten melden sich bei Hildegard M. Keil, Behnstr. 61, 22767 Hamburg, E-Mail: Hildegard\_Keil@t-online.de



# Wenden von Teiglingen

schnell - schonend - ergonomisch



## Die Juli-Frage.

Wieviel Zeit pro Wagen spart man durchschnittlich, beim Wenden von Sturzkästen, durch den Einsatz des Wendemeisters?\*

**A:** 2 Min. pro Wagen

**B:** 3 Min. pro Wagen

**C:** 4 Min. pro Wagen

**D:** 5 Min. pro Wagen

## Der Juli-Gewinn.

\*Die richtige Antwort und interessante Gewinne finden Sie unter [www.anneliese.de](http://www.anneliese.de). Hier können Sie auch direkt am Gewinnspiel teilnehmen.

[www.anneliese.de](http://www.anneliese.de)

**Anneliese**<sup>®</sup>  
Ideen.  
In der Tat.

PERSONALIEN + PERSONALIEN

Seit 1. Juni 2005 leitet Dipl.-Volkswirt und Dipl.-Betriebswirt (BA) **FRANK RENNEBARTH (28)** die Informationsstelle für Betriebswirtschaft beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V., Bad Honnef. Rennebarth ist Nachfolger von Dipl.-Volkswirt **VOLKER BRUSIUS (34)**, der zum 31. Mai 2005 aus dem Zentralverband ausgeschieden ist. Rennebarth hat während seiner studienbegleitenden Ausbildung als Angestellter bei einer städtischen Wohnungsbau-gesellschaft sowie als Junior-Consultant bei einem Consulting-Unternehmen gearbeitet. Zudem war er selbstständiger Verleger eines Fachmagazins im Bereich Mobilfunk.

**WERNER HERTERICH (52)**, einst Geschäftsführer und Vertriebschef des industriellen Parts der Kamps-Gruppe, zieht es offenbar wieder in die Branche. Seit dem 1. Juni soll er laut Branchenbuschfunk Geschäftsführer beim TK-Backwarenhersteller Fricopan in der Berliner Nobelallee sein.

Bei Müller-Brot, Neufahrn, gibt es ein neues Vorstandsmitglied. **STEFAN HUHN (39)**, kommt von Scherpel und soll Eigner Klaus Ostendorf die Möglichkeit geben, sich etwas mehr aus dem operativen Geschäft zurückziehen zu können.

Nach dem Aufbau der europäischen Organisation vollzieht die Lekkerland GmbH & Co. KG, Frechen, jetzt die klare Trennung zwischen der internationalen Führung und dem Deutschland-Geschäft. **CHRISTIAN BERNER (52)**, bislang in Personalunion auch für die deutsche Landesgesellschaft verantwortlich, wird sich als Chief Executive Officer künftig auf die Führung des europäischen Gesamtkonzerns konzentrieren. Mit Wirkung zum 1. September 2005 wird **JOHAN PARDOEL (42)** zum Geschäftsführer für das Deutschland-Geschäft berufen und übernimmt damit innerhalb der europäischen Organisation die Funktion eines Executive Vice Presidents.

**FLORIAN KREKLER (45)**, seit zwei Jahren Geschäftsführer der Meylip Nahrungsmittel GmbH & Co. KG, Herford, hat das Unternehmen zum 1. Juni 2005 in gegenseitigem Einvernehmen verlassen, teilte Meylip mit. Bis ein Nachfolger gefunden ist, entsendet die Meylip-Muttergesellschaft Vandemoortele **WIM POOT (42)** nach Herford. Poot wird die Verantwortung für das operative Geschäft übernehmen.

**REINER CREMER (50)** ist seit dem 1.7.05 neuer Abteilungsleiter für den Geschäftsbereich FOOD Automation & Bäckereitechnik bei der aws GmbH & Co. KG, Osterröndfeld. Der Geschäftsbereich FOOD Automation & Bäckereitechnik umfasst unter anderem die Lieferung und Montage von Vorteiganlagen, Softwarelösungen und Backblechreinigungsmaschinen.

Lehre Aussichten

Sherlock Holmes übernehmen Sie! Die richtige Nationalität hätte er dafür. Denn die neuesten Aktivitäten von Peter Lehre scheinen sich in Großbritannien zu manifestieren.

Die Lehre GmbH aus Biebesheim, Verkäufer von Waschanlagen, verschwand Anfang dieses Jahres von der bundesdeutschen Bildfläche, nicht ohne offene Rechnungen in beachtlichem Umfang und ebenso viele offene Fragen über das Geschäftsgebaren zu hinterlassen. Wenn unsere Recherchen stimmen, wurde die Gesellschaft gleich zweimal verkauft, zuletzt nach Spanien, und ist inzwischen insolvent. Peter und Karin Lehre sind dagegen in Manchester wieder aufgetaucht, zumindest amtlich.

Dort gründeten sie Ende April dieses Jahres eine neue Gesellschaft, Lehre-Line Ltd. Das Ltd. steht für beschränkte Haftung. Eine zweite Gesellschaft ist Gerüchten zufolge in London neu eingetragen und rekrutiert ihre Bezeichnung aus den beiden Familiennamen Lehre und Lustig, ebenfalls mit sehr beschränkter Haftung. Beide Gesellschaften versuchen offenbar wieder, mit deutschen Backunternehmen ins Geschäft zu kommen, ungeachtet der Ansprüche früherer Lieferanten der Lehre GmbH, die in den Waschanlagen unzulässige Kopien ihrer Technik sehen. Die Gläubiger von Peter Lehre haben inzwischen Strafantrag gestellt.

„schwierigem Start ins Jahr“, das Vorjahresniveau noch zu erreichen. Kämpfen müsse das Unternehmen unter anderem mit kräftig gestiegenen Rohstoffpreisen, z.B. für Haselnüsse, und einem europaweit eingetrübten Konsumklima sowie dem weiteren Vorrücken der Discounter. „Wir er-

Ihr Infodienst unter:  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

leben, dass für Konsumgüter das Portemonnaie häufig zugehalten wird“, erklärte Bahlsen gegenüber dem Handelsblatt. Mit Kostensenkungen will das Unternehmen versuchen, die Erlösschwankungen und Steigerungen bei Rohstoffpreisen auszugleichen. Der Konzern beschäftigt 3.650 (2003: 3.730) Mitarbeiter. In Zukunft will Bahlsen die vollständige Kuchenproduktion im umgebauten und erweiterten Werk in Varel aufnehmen. ☺

mittelkunde (BLL). In der Sitzung des Vermittlungsausschusses hatten sich die Vertreter von Bundestag und Bundesrat darauf verständigt, den elften Abschnitt zur Verbraucherinformation zu streichen. Diese Regelung sah vor, dass jeder Bürger oder auch Institutionen Zugang zu Informationen erhalten, die bei Behörden vorhanden sind und sich auf Verbraucherinteressen beziehen. Behörden sollten das Recht erhalten, Verbraucher über bestimmte Sachverhalte zu informieren, auch unterhalb der Schwelle akuter Gesundheitsgefahren. Das neue LFGB gilt als Dachgesetz des Deutschen Lebensmittelrechts und soll das bislang geltende Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) ersetzen. ☺

Dunkin' Donuts zu verkaufen

Nachdem die französische Pernod Ricard SA den Bieterstreit um die britische Allied Domecq plc. gewonnen hat, sind nun Pläne des französischen Unternehmens bekannt geworden, die Allied-Tochter Dunkin' Donuts zu verkaufen. Es seien schon Interessenten an Pernod Ricard herangetreten. Analysten schätzen den Wert der Kette auf rund 2 Mrd. USD. ☺

Pumpfähiger Invertzucker

Der britische Zuckerkonzern British Sugar, der zur Associated British Food gehört, bringt einen pumpfähigen Invertzucker für die Backwarenindustrie auf den Markt. Invertzucker wird hergestellt auf der

Neues Gesetz

Erstmals und noch in diesem Sommer wird es ein gemeinsames Gesetz geben, das für Futtermittel und Lebensmittel gleichermaßen gilt, berichtet aid infodienst, Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V., Bonn. Das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetz werde voraussichtlich noch vor der Sommerpause im Bundestag und Bundesrat ratifiziert und trete im Juli oder August dieses Jahres in Kraft, so Rechtsanwalt Michael Welsch, Geschäftsführer vom Bund für Lebensmittelrecht und Lebens-

Anzeige



**Helmut Schön**  
Bäckermeister/Techniker  
Tel. +49 (0) 7425 327 880  
Fax +49 (0) 7425 21540  
E-Mail: [jhd-schoen@t-online.de](mailto:jhd-schoen@t-online.de)  
[www.baekereitechnologie.de](http://www.baekereitechnologie.de)

**Frei - Unabhängig - Problemorientiert**  
Sie sind der direkte Auftraggeber

**Backtechnologische Beratung**  
Spezialist für Bäckereitechnik

Backmeisterstätigkeiten - Inbetriebnahmen  
Fehleranalyse und deren Behebung  
Projektplanung, bei Neu- und Umbau  
Schulungen und Qualitätsmanagement



**Fragen Sie nach.** Sie bekommen ein individuelles Angebot.

Basis von Saccharose-Sirup, der mit dem Enzym Invertase und/oder Säure behandelt wird, wodurch das Saccharose-Molekül in Glucose und Fructose zerfällt. Das ergibt nicht nur eine rundere Süße, sondern eine gute Bräunung während des Backprozesses. Die Inversion kann vollständig oder teilweise erfolgen, je nach Bedarf. [www.britishsugar.co.uk](http://www.britishsugar.co.uk).

**JETZT anmelden!**

#### Barilla: weniger Gewinn

Die Barilla Holding S.p.A. aus dem italienischen Parma hat 2004 einen deutlichen Einbruch ihrer Nettogewinne (net income) erlitten. Sie fielen von vormals 44 Mio. € auf 8 Mio. € 2004. Die Umsätze dagegen stiegen um 5,4% auf 4,68 Mrd. €. Barilla begründete den Gewineinbruch mit „signifikanten außergewöhnlichen Kosten“, von denen der Hauptteil, nämlich 44 Mio. €, allein in das Kamps-Engagement in Deutschland floss. Der Sanierungsprozess dort näherte sich allerdings der Vollendung, so Guido Barilla. 2007 soll der break-even-point bei Kamps erreicht werden.

#### Hiestand: gutes 2004

Die Schweizer Hiestand-Gruppe blickt auf ein äußerst erfolgreiches Geschäftsjahr 2004 zurück. Das Unternehmen konnte den Umsatz gegenüber dem Vorjahr um 19,8% auf 397,5 Mio. CHF, den EBIT überproportional um 32% auf 40,1 Mio. CHF und das Konzernergebnis um 43,2% auf 26,1 Mio. CHF steigern. Zu den Höhepunkten im Geschäftsjahr 2004 zählten laut Wolfgang Werlé, CEO der Gruppe, der Abschluss des Fit-for-the-Future-Projekts (FFF), die Integration von Back & Friends in Deutschland, der erfolgreiche Start des Joint Ventures HiCoPain mit Coop, die Partnerschaft mit dem Großaktionär IAWS (Irische Nahrungsmittelgruppe, Tiefkühlspezialist) sowie die konsequente Umsetzung des Service-Konzepts. Werlé prognostizierte auf der Generalversammlung ein Umsatzwachstum deutlich über 1% für das Geschäftsjahr 2005. Für

die drei darauf folgenden Jahre erwartet er ein organisches Umsatzwachstum von 8 bis 10%. Die



EBIT-Marge soll konstant auf 10% gehalten werden. Der Reingewinn nach Steuern soll über 5% des Umsatzes ausmachen.

Im Rahmen des FFF-Projekts wurden bis Ende 2004 die Abläufe in sämtlichen Ländergesellschaften optimiert und die Organisation damit transparenter und leichter führbar gemacht. Ebenso konnten 5% der Gesamtkosten der Gruppe eingespart werden, ohne den Personalbestand zu reduzieren.

Anzeige

## Investitionen massiv eingebrochen

In der Ausgabe 6/05 von brot+backwaren berichteten wir von erschreckenden Zahlen über die Investitionstätigkeit des bundesdeutschen Backgewerbes. Allerdings sind durch einen technischen Fehler falsche Grafiken in die Printversion gelangt. Untenstehend finden Sie die komplette Version mit den richtigen Zahlen.

Das deutsche Backgewerbe hat im Vergleich der Jahre 1999 und 2004 seine Investitionen mehr als halbiert. Im Vergleich zum Vorjahr ist 2004 das Produktionsvolumen von Bäckereimaschinen in Deutschland von 286,6 Mio. € auf 277,2 Mio. € gesunken. Gleichzeitig stieg der Export von 156,3 Mio. € auf 188,5 Mio. €. Der Import dagegen ging von 62 auf 41,4 Mio. € zurück. 1999 hatte der Importwert noch bei mehr als 100 Mio. € gelegen, die Produktion bei 348,4 Mio. € und der Export bei 154,4 Mio. € (alle Zahlen ohne Einzel- und Ersatzteile). Die deutschen Maschinenbauer verloren im Vergleich der Jahre 1999 und 2004 auf dem heimischen Markt knapp 55% ihres Umsatzes. Allerdings konnten sie den größten Teil durch Erfolge auf den Auslandsmärkten wieder wettmachen. Ihr Produktionsvolumen insgesamt sank „nur“ um 20,5%.

Weitere Infos finden Sie unter

<http://www.foodmultimedia.de/brotbackwaren/Maschinenbau.pdf>

**Classic BAGUETTE**

**IREKS**  
Wir backen's. Gemeinsam.

*Klassisch. Individuell. Meisterhaft.*

**Klassisch:**  
mit getrocknetem Weizenvorteig und Weizen-Natursauerteig.

**Individuell:**  
ist konzipiert für individuelle Betriebsabläufe.

**Meisterhaft:**  
für klassische Baguettes und mediterrane Gebäckspezialitäten.  
Nähere Informationen und Rezeptideen auch zur neuen Grillseason-Aktion „FEUER UND FLAMME“ erhalten Sie bei Ihrem IREKS-Verkaufsberater.

IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221 706-0  
Fax: 09221 706-306  
E-Mail: [info@ireks.de](mailto:info@ireks.de)  
[www.ireks.de](http://www.ireks.de)