

**LANDESGRUPPE  
NIEDERSACHSEN-BREMEN**

**Die Kunst der Kalkulation**

Olaf Gevers, Berater der Ulmer Kemo GmbH, Sandhausen, referierte in den Räumen der Bäko-Hildesheim zum Thema „Kalkulation“. „Seit der Euro-Einführung sank der Umsatz in vielen Bäckereien um bis zu 18%“, erklärte Gevers den 35 Teilnehmer. Gründe dafür seien die Kaufzurückhaltung der Konsumenten, der Wettbewerbsdruck durch Back-Discounter und wachsende Rohstoff- bzw. Personalkosten in den Bäckereien. Die Bäcker müssten mit weniger Geld größere Ausgabesummen decken. Daher stellt sich die Frage, in welchen Bereichen und mit welchen Produkten der Bäcker noch Geld verdienen könne.



>> Olaf Gevers erklärte die Kunst der Kalkulation.

<< 35 Besucher in den Räumen der Bäko Hildesheim.



„Die Antwort ist die Kunst der Kalkulation“, erklärte der Referent. Die einfachste Form der Kalkulation sei die Nachkalkulation. Bei dieser Grundform vergleiche der Bäcker den Plan-Wert mit dem Ist-Wert. Er kontrolliere die Zahlen der Rohstoffe und des Materialverbrauchs. Rezepturänderungen seien zu berücksichtigen und in die Kalkulation einzubringen. Bei den Produktionskosten seien die Herstellmenge und

eventuell auftretende Schwankungen zu erfassen. Auch die Retouren würden bei dieser Art der Kalkulation mit den Plan- und Ist-Werten verglichen. Bei kleineren Änderungen in der Produktion empfiehlt Gevers, die Zahlen einmal im Jahr zu aktualisieren. Bei größeren Anschaffungen, wie zum Beispiel einer Brotanlage, müsse die Kalkulation sofort überarbeitet werden.

Eine andere Form der Kalkulation sei die produktbezogene Nachkalkulation. Der effektive Erlös ergebe sich aus dem Verkaufspreis minus den gewährten Rabatten (z.B. für Wiederverkäufer) minus den Retouren. Bei dem Verkauf der Ware an Wiederverkäufer müsse der Bäcker berechnen, was er für die Produkte in der eigenen Filiale bekommen hätte. Dabei dürfe er natürlich die Verkaufskosten in der Filiale nicht vergessen. Nur so könne er die Werte objektiv vergleichen. Bei der ABC-Analyse empfiehlt

Gevers, die Artikel auf den gesamten Betrieb zu beziehen. Der Bäcker dürfe nicht nur auf die Umsatzzahlen achten. Der Ertrag sollte im Vordergrund stehen. Die Ertragsfähigkeit der Produkte im Sortiment müsse kontinuierlich im Auge behalten werden. Notfalls seien Artikel auszusortieren. Auf Werbung für ertragsschwache Produkte sollte der Bäcker generell verzichten.

Bei einer anderen Form der Kalkulation, der Schattenrechnung, werde überprüft, wie effektiv die Produktion arbeite. Die Leistungsfähigkeit stehe im Vordergrund. Als Zeitraum für diese Rechnung diene als kleinste Einheit eine Woche. Sämtliche Chargen mit der jeweiligen Menge seien zu erfassen. Anschließend vergleiche man die kalkulierte Zeit für die Brötchenproduktion mit der tatsächlich benötigten Produktionszeit. Mit dieser Rechnung könnten Bäcker Optimierungswege prüfen. Gebe es kein Optimierungspotential, sei der Kalkulationswert dem Praxiswert anzupassen.

**AN- UND VERKAUF**

**GELEGENHEIT! SONDERVERKAUF!**

**1 W+P-Industrie-Brötchenanlage mit TEWIMAT-Kopfmaschine sowie Vor- und Nachgärschrank** für Stüpfel- und Schnittbrötchen mit MOHNER, guter Zustand!

**1 W+P- Brötchenanlage SUPER-MODULA 2001 Bj. 1999 – sehr guter Zustand!** Mit Vorgärschrank, für Stüpfel- und Schnittbrötchen, mit Bemohnungsstation Kopfmaschine: Multimatic, Ablegevorrichtung mit pneumatischem Hubbard 58x78 /58x98. Anlage werkstattgeprüft

**1 KÖNIG-Industrie- Brötchenanlage, ca. 12.000/h** Stüpfel- und Schnittbrötchen, mit ofenbreitem Endgärschrank mit großem Teigtrichter 240 kg, Industrie-Rex-Kopfmaschine, hochwertig generalüberholt – mit Neu-Garantie. Kurzfristig lieferbar!

**1 Spiral-Knetter 200 kg Teig,** für ausfahrbare Kesselwagen Mit 2 Zeitschaltuhren, nur sehr wenig benutzt!

**1 KÖNIG-Spiral-Knetter 120 kg Teig,** für ausfahrbare Wagen. Mit Computer. Neuwertige Vorführmaschine, nur sehr wenig benutzt.

**1 Feingebäckaufbereitungstisch ca. 7,60 m lang** mit Doppel-Stanz-Guillotine, div. Stanzen für z.B. Pasteten, Hefemann, Hasen, Enten, Bären u.a.). Genaueres auf Anfrage.

**1 KÖNIG-Schnittbrötchenanlage ECO 5000 industrietaugliche Ausf., Näheres auf Anfrage!** Werkstattgeprüft, Umstände halber abzugeben, im Kundenauftrag.

**1 KEMPER-Schnittbrötchenanlage** mit Polymat-Kopfmaschine, Zwischengärschrank, langem Abziehbandgerät

**2 KÖNIG-Stikkenöfen ROTO-PASSAT,** für Gas- oder Öl

*Weitere Anlagen sind vorrätig. Zwischenverkauf vorbehalten!*

*Fordern Sie unsere Unterlagen an!*

**LIPPELT**

**Bäckereimaschinen**  
W. Lippelt GmbH & Co. KG

Ostendstraße 15, D-64319 Pfungstadt. [www.lippelt-back.com](http://www.lippelt-back.com)  
Tel. 06157/9720-20, Fax: -97, eMail: [info@lippelt-back.com](mailto:info@lippelt-back.com)

**WebBaecker.de**  
Ihr kostenloser Infodienst

**AN- UND VERKAUF**

**INSERENTEN-VERZEICHNIS**

**Günstige Gelegenheiten**

**FORMENSTAPELVORRICHTUNG** für automatisches Wechseln und Lagern von Brotbackformverbände, Fabr. Capelleven, Lstg. 700 Verbände/h, Lagerung 1.600 Verbände

**BROTANLAGE** für Kastenbrot, komplett mit Knetmaschinen, Abwieger, Gärschrank, Durchlaufofen usw., Lstg. ca. 2.400 Brote/h

**MISCHBROTANLAGE** Fabr. W&P inklusive Diva, Bänderundwirker und Langroller 600

MASCHINEN FÜR DAS BACKGEWERBE  
**THÜNNESEN** GM BH  
Industriestr. 30 · D-47652 Weeze  
Tel. (0 28 37) 10 97 · Fax (0 28 37) 10 90  
E-Mail: [info@thuennesen.de](mailto:info@thuennesen.de)  
Homepage: [www.thuennesen.de](http://www.thuennesen.de)  
Ständige Ausstellung von Bäckereimaschinen

Firma	Seite
Alkü .....	12
CSB-System .....	3
Döinghaus .....	27
Eberhardt .....	11
Ecolab .....	25
Gebr. Engelke .....	2
Kemper .....	9
Koenig .....	8
M&A Hommel .....	35
Messe iba .....	5
Pro-fit-2 .....	47
Rademaker .....	52
Rheon .....	10
San Cassiano .....	7
Schröder .....	45
Schumann .....	13
Toolbox .....	51
Webbäcker .....	46
Wescho .....	15
Winkler .....	6

**LANDESGRUPPE  
RHEIN-MAIN**

**Fette in der Backstube**

Die Landesgruppe Rhein-Main führte eine Veranstaltung zum Thema „Fette in der Backstube“ durch. In der Frankfurter Meisterschule brachte Dipl.-Ing Klaus Stollberg, Leiter der Fachberatung der Firma Meistermarken aus Bremen, den zukünftigen Meistern und Teilnehmern die Welt des Rohstoffes Fett nahe. Im ersten Teil ging der Referent schrittweise auf die Gewinnung, von der Pflanze bis zum Raffinat, ein. Für

eine Modifikation des Raffinates eignen sich vier Methoden: die Fraktionierung, die Winterisierung, die Umesterung und die Härtung. Um anschließend zur Margarine zu gelangen, sind noch Zugaben und definierte Herstellungsstufen notwendig. Im zweiten, praktischen Teil ging es um die Grundlagen der Feinen Backwaren und klassischen Anwendungsgebiete für Margarinen und Spezialfette. Warum Margarinen für unsere Backwaren so wichtig sind, erläuterte Stollberg so: „Fette begünstigen die gründliche Durch-

mischung der Zutaten miteinander und fördern die Homogenisierung der Teige bzw. Massen. Fette verbessern und ermöglichen das Luftaufnahmevermögen bei der Herstellung von Sandmassen und Kreams. Der Rohstoff dient als Gleitmittel bei der Entwicklung von Gebäckstruktur und verbessert das Gashaltevermögen während des Backprozesses von Hefegebäcken. Fette bewirken indirekt die typische Lockerung bei Sandmassen oder dem Blätterteig.

Fette geben dem Endprodukt Mürbung, eine zarte Krumenstruktur, die gewünschte Porung und eine längere Haltbarkeit. Fette erhöhen den Genusswert der Backwaren. Sie verbessern das Aroma und den Geschmack der Gebäcke.“

Zum Abschluss gab Stollberg noch Tipps aus erster Hand zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen, Hefe- und Mürbteigen, Sand-, Rühr- und Cake-massen. Anschließend verkosteten die Teilnehmer die Gebäcke und Cremes. ☺ *Kurt Gröne*

**STELLENANGEBOTE**



*Mit unseren starken Marken Bahlsen und Leibniz bieten wir ein vielfältiges Sortiment, das den Geschmack der Zeit trifft. Das hat uns zum Marktführer in Deutschland und europaweit zu einem der führenden Anbieter von Süßgebäck gemacht.*



Für unseren Standort Hannover suchen wir Sie als

**TECHNOLOGEN (M/W)**

**Sie haben:**

Ihr Studium der Lebensmitteltechnologie erfolgreich abgeschlossen • eine abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker oder Konditor • mehrjährige praktische Erfahrungen auf dem Gebiet der Herstellung von Back- und Süßwaren und/oder der Schokoladenverarbeitung • Erfahrungen im Management komplexer Projekte • hohe soziale Kompetenz und gute Englischkenntnisse • ggf. polnische oder französische Sprachkenntnisse

**Sie möchten:**

- technologische Entwicklungsprojekte einzeln oder im Team planen, durchführen und steuern (Kosten, Timing, Verantwortlichkeiten)
- auf Kundenanforderung neue Produkte entwickeln
- einzelne Prozessschritte bis zu kompletten Herstellungsverfahren optimieren
- technologische Standards im Fachgebiet weiterentwickeln und festlegen
- Projektarbeit gemäß den Regeln des intern festgelegten Managements realisieren

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann bewerben Sie sich bitte unter Angabe Ihrer Entgeltvorstellungen und Ihres frühest möglichen Eintrittstermins bei:

**Bahlsen · Personalmanagement**  
Björn Hartmann  
Podbielskistraße 11 · 30163 Hannover  
www.bahlsen.com



**GEBRAUCHTE MASCHINEN**

**PRO-fit-2**  
SO GUT WIE NEU  
**Die neue Top-Adresse für gute  
Gebrauchte**  
Tel. 0 35 936-450 50 · www.PRO-fit-2.de

**AUTOMATISCHE KNETER**

**Turkington**  
ENGINEERING  
**Kneten unter Druck + Vakuum**  
Die neue Qualitätsdimension  
Tel. 0 62 91 / 64 70 80 - Fax 64 70 81

**BACKFORMEN // BACKBLECHE**

**KEMPF**  
Bäckereigeräte · Lochbleche  
• Back-, Loch- und Thekenbleche  
• Schnittenbleche  
• Baguette- und Anlagenbleche  
• Kastenverbände  
• Snackwellen  
• Silikon- u. PTFE-Beschichtungen  
• Stikken- und Frosterwägen  
**Carl-Benz-Straße 3**  
**85296 Rohrbach**  
Tel.: (08442) 96 69-0 · Fax 74 01  
E-Mail: kempfgmbh@gmx.de

**BIGO**  
**B. Biedermann u. H. Conz GmbH**  
Industriestr. 17, 74397 Pfaffenhofen  
Telefon (0 70 46) 9 61 30  
Telefax (0 70 46) 96 13 20

**Backformen und Formenverbände der Extraklasse.**  
A. H. Lehmann Blechwarenfabrik GmbH  
Hanfriesenstraße 12 · 73614 Schorndorf  
Tel. (0 71 81) 9 78 38-0 · Fax (0 71 81) 9 78 38-90  
**Lehmann**  
BACKGERÄTE

BEZUGSQUELLEN BEZUGSQUELLEN BEZUGSQUELLEN