

Getreideernte 2005

Nach der aktuellen Erntemeldung des Deutschen Bauernverbands ist in diesem Jahr mit deutlichen Ertragseinbußen bei Weizen und Roggen zu rechnen. Die Landwirte beziffern den Verlust bei Weizen auf knapp 12% im Vergleich zum Vorjahr. Bei Roggen dürften 20% weniger auf den Markt kommen als 2004. Die Landwirte müssen für die Getreideernte in weiten Teilen Deutschlands auf besseres, trockenes Wetter warten. Die ersten angelieferten Getreidepartien aus den Früherntegebieten lassen für Brotgetreide Einbußen nicht nur bei der Menge, sondern auch bei der Qualität erwarten. Vielfach wurde kleinkörniges, dickschaliges Getreide mit hohem Feuchtig-

Ihr Infodienst unter:
www.backwelt.de

keitsgehalt geerntet, was die Mehlausbeuten deutlich sinken lässt. Zudem sind die Getreidequalitäten von Roggen und Weizen regional sehr unterschiedlich: Teilweise wird von niedrigeren Kleberwerten und Fallzahlen berichtet. ☺

Kein Spielraum für Preiserhöhungen

Trotz der regenbedingt schlechten Weizenernte müssen Verbraucher für ihr Sonntagsbrötchen nicht tiefer ins Portemonnaie greifen. Der ständige Regen habe zwar Auswirkungen auf die Backqualität, nicht aber auf den Preis, teilte die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen in Münster mit. Selbst wenn die Ernteerträge geringer ausfielen, gebe es immer noch genügend Lagerbestände. Zudem

Termine

- ☛ Am **14. und 15. September 2005** veranstalten der Verband Deutscher Großbäckereien, die Vereinigung Deutsche Backtechnik und die Redaktion von *brot+backwaren* in Bremen einen „Karrieretag“. In Bremen gibt es für Studenten ein Vortragsprogramm und die Möglichkeit, verschiedene Backbetriebe und Rohstofflieferanten zu besuchen. Unternehmer, die Nachwuchskräfte suchen, können sich auf dem Karrieretag präsentieren. Kontakt: keil@foodmultimedia.de
- ☛ Prozess- und Produktsicherheit – diesem Anspruch an zukunftsfähige Betriebe der Lebensmittelwirtschaft widmet sich die 15. Internationale Tagung der IGV GmbH in Bergholz-Rehbrücke am **26. und 27. September 2005**. Dabei geht es um Fremdkörpererkennung, intelligente Kennzeichnung, funktionelle Rohstoffe und Prozessoptimierung. Da das Institut in Rehbrücke in großem Umfang Forschung für die Backbranche betreibt, kommen auch die branchenspezifischen Themen nicht zu kurz. Unter anderem geht es um die Sicherheit bei den Rohstoffen Getreide, Ei, Fett und Füllungen, ein Simulationsmodell für die Vakuumkühlung von Backwaren sowie das Qualitätsmanagement in einer Bio-großbäckerei. Infos unter www.igv-gmbh.de
- ☛ Die Interpack bekommt im nächsten Jahr Konkurrenz. Vom **6. bis 10. November 2006** wird unter Federführung der Kölnmesse die Pacovent als internationale Fachmesse für die Herstellung und Veredelung von Packmitteln durchgeführt. Die Pacovent soll alle drei Jahre stattfinden. Weitere Infos: www.pacovent.de

habe der Mehlpreis einen nur geringen Anteil an den gesamten Herstellungskosten für Brötchen und Brot. Bei Brötchen liegt laut Aussagen der Landwirtschaftskammer der Mehlkostenanteil nur bei 1 Cent. Eine ähnlich lautende Aussage der Landwirtschaftskammer verhandelte bereits im letzten Jahr den Mühlen und auch den Bäckern die Argumentationskette für Preiserhöhungen. Damals musste sich die Landwirtschaftskammer bereits mit Anfeindungen über eine Einmischung in die Preispolitik der Bäcker und Mühlen auseinandersetzen. Obendrein verhindert der harte Wettbewerb zwischen den klassischen Bäckern, Discountern und Aufbackstationen in Supermärkten höhere Preise. Das ergab eine dpa-Umfrage bei Großbäckereien und Bäcker-Innungen. Vielfach hieß es aber, steigende Preise für Mehl und Energie sowie höhere Personalkosten würden beobachtet. „Der Wettbewerb ist so groß, dass die Bäcker eher in die Insolvenz gehen, als an der Preis-schraube zu drehen“, sagte der Obermeister des Bäcker- und Konditoren-Verbands Berlin-Brandenburg, Hans-Joachim Blauert. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks rechnet nicht

mit höheren Preisen. „Wenn ich mir den Wettbewerb im Backwarenmarkt vorstelle, kann ich mir nicht denken, dass Preissteigerungen durchsetzbar sind“, sagte Hauptgeschäftsführer Eberhard Groebel. ☺

Lekkerland Food Service: Mit Backwaren auf Europakurs

Vor zwei Jahren haben die Lekkerland GmbH & Co. KG, Frechen, und die HACK AG ihre Food Service Kooperation gegründet. Aufgrund der erfolgreichen Zusammenarbeit haben die beiden Partner jetzt einen Europavertrag unterzeichnet. Der Food-Service-Konzept-Vertrag gilt für alle Länder, in denen Lekkerland heute bereits aktiv ist. Starten werden die Partner im Januar zunächst in Österreich, die Niederlande und die Schweiz folgen dann. Bereits für das erste Jahr der Kooperation erwarten die Unternehmen international ein zweistelliges Umsatzwachstum. Das Food Service Konzept umfasst zum einen ein 300 Artikel starkes Sortiment aus Tiefkühlbackwaren sowie Fast Food Produkten verschiedener Hersteller. Zum anderen besteht es aus Dienstleistungen von Ladenbau- und Investitionsberatung bis hin zur kompetenten Schu-

lung und Weiterbildung für die Betreiber von Backstationen. Für diese Dienstleistung ist die Back Bistro Service GmbH, eine 100%ige Tochter der Hack AG, verantwortlich. Ein Stab von Mitarbeitern steht dem Lekkerland-Kunden für Fast Food Seminare, Back- und Hygieneschulungen, Fast Food Fachberatungen vor Ort und vor allem für qualifizierte Potenzialanalysen zur Verfügung. Die



Hack AG mit Sitz in Kurtscheid (Westerwald) hat sich in den letzten Jahren als Anbieter von Konditorei- und Backwaren einen Namen in der System-Gastronomie- und Convenience-Branche gemacht. Zur Unternehmensgruppe Hack zählen der Produktionsbetrieb Gebr. Hack GmbH und die beiden Vertriebs- und Logistik-töchter tiefkühl-national GmbH und HACK Gastro-Service oHG. Mit über 50 Mio. € Umsatz gehört die Hack AG zu einem der bedeutendsten Anbieter der Branche. ☺

Vom Brötchenkönig zum Herrn der Fische

Die Tinte unter die Verträge ist noch nicht einmal gesetzt, geschweige denn trocken, aber die

Anzeige

Ihr Spezialist für:

- ◆ Quarkpulver
- ◆ Joghurtpulver
- ◆ Pulvermischungen

auch lactosefrei erhältlich

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



Mit der größten Ausdauer
läuft es länger besser.

Dauerhaft mehr Wertschöpfung mit Multivac.

www.multivac.de

**Eine Multivac rechnet sich für Sie.
Über die Zeit. In barer Münze.**

Seit über 40 Jahren produziert Multivac besonders leistungsfähige Tiefzieh-Verpackungsmaschinen, Traysealer und Kammermaschinen. In hervorragender Qualität, mit hoher Präzision und einfach zu bedienender Funktionalität. In dieser Zeit hat sich stets erwiesen, dass eine Multivac unvergleichlich viel verpackt, weil sie immer läuft, ohne störanfällig zu sein. Und unser weltweit agierendes Serviceteam sorgt zuverlässig dafür, dass das so bleibt. Das zahlt sich für Sie aus. Durch mehr Wertschöpfung. Eben typisch Multivac.

Mehr darüber erfahren Sie unter
Tel.: +49 (0) 8334 60 10 oder per
E-Mail: muwo@multivac.de

Besuchen Sie uns auf der
Anuga Köln
08. bis 12. Oktober 2005
Halle 13.1 Stand A 009



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

PR-Maschine läuft bereits. Heiner Kamps übernimmt mit Hilfe der japanischen Bank Nomura Europas größten Fisch-Spezialisten mit der Schnellrestaurantkette „Nordsee“. Verkäufer ist die international tätige Kapitalbeteiligungsgesellschaft Apax Partners, die das Bremerhavener Unternehmen 1997 von Unilever erworben hat. Offiziell wollten sich weder Apax noch Heiner Kamps' Düsseldorf Investmentgesellschaft BHVG zum Verkauf äußern, der von Experten mit 175 bis 300 Mio. € bewertet wird. Derzeit beschäftigt die Kette rund 6.000 Mitarbeiter. Mit dem Verkauf der Kamps AG an Barilla soll Kamps vor zwei Jahren 60 Mio. € verdient haben. Das Kapital investierte er nicht nur in die Fluggesellschaft Kamps Airplane, der ehemalige Großbäcker versuchte zudem im vergangenen November, die Autobahnraststättenkette Tank und Rast zu übernehmen, was aber fehlschlug. „Nordsee“ verliert seit Jahren kontinuierlich Umsatz. 2004 gingen die Nettoerlöse von 297 Mio. € im

Vorjahr auf 292 Mio. € zurück. Die Kette betreibt Filialen in Deutschland, der Schweiz, Österreich, Tschechien und Slowenien. Kamps: „Ich sehe großes Potenzial und halte langfristig auch eine weitere internationale Ausdehnung für möglich.“

Dunkin Donuts testet Sandwiches

Zwar führt das US-amerikanische Fast Food Unternehmen den Donut nach wie vor im Namen, doch sich allein auf süße Kringel zu verlassen, scheint den Managern nicht sehr zukunftsorientiert. Deshalb testet Dunkin Donuts in 240 Shops im US-Staat Rhode Island jetzt auch Sandwiches, die im Grill noch einmal auf Temperatur gebracht werden. Das Dunkin-Pa-

Brancheninfo:
www.backwelt.de

nini-Menu soll der weltweit größten Coffeeshop-Kette zu einem neuen und etwas aufregenderen Image verhelfen und am wachsenden Sandwich-Markt partizipieren lassen. Bislang experimentiert Dunkin Donuts an der Westküste lediglich mit Kombinationen seiner drei Kettenformate: Dunkin Donuts, Togo's sandwich shop und Baskin-Robbins ice cream shop unter einem Dach.

Ahold kauft Meindl in Tschechien

Der niederländische Handelskonzern Ahold Zaandam hat schlimme Zeiten durchlebt. Erst geriet er wegen Bilanzmanipulationen in den USA in Schleudern, so dass die Aktienkurse um 60% einbrachen, dann mussten die Topmanager gehen und die Nachfolger begannen die Sanierung mit dem Totalausverkauf aller Töchter und Beteiligungen in Asien und Südamerika sowie etlicher Beteiligungen in den USA und Europa. Die Niederländer, die inzwischen vom ehemaligen IKEA-Chef Anders Moberg geführt werden, kauften 67 Supermärkte der österreichischen Nobelmarkte „Meindl“ in Tschechien auf. Ahold ist dort bereits mit seinen 230 Hypermärkten „Albert“ vertreten, bislang jedoch nicht in der Hauptstadt Prag. Dort

+ + PERSONALIEN + + PERSONALIEN + +



Neu bei der Wiesheu GmbH, Affalterbach, ist seit dem 1. Juli 2005 **HORST KNÖLL (45)**. Der gebürtige Schorndorfer ist verantwortlich für den gesamten Bereich technischer Service und Servicemanagement im In- und Ausland. Der Diplom-Betriebswirt war zuletzt als Geschäftsführer bei GEZE Service GmbH in Leonberg tätig.



CHRISTIAN BALLOY †

Im Alter von nur 53 Jahren ist am 13. August Christian Balloy verstorben. Die Branche verliert einen klugen Kopf, der viele Jahre als Gebietsverkaufsleiter Süddeutschland und Österreich für die Kneterspezialisten Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, tätig war. Er galt unter seinen Kollegen, aber auch bei uns Redakteuren, als ein ausgewiesener Fachmann, der sein Wissen und Können in den Dienst seiner Kunden gestellt hat. Nicht nur Diosna verliert mit Christian Balloy einen geachteten Mitarbeiter und Kollegen, auch die Fachpresse trauert um einen kompetenten, immer freundlichen und hilfsbereiten Gesprächspartner.



KLAUS BERNHARD (45), langjähriger Key Accounter bei WP-Wien, hat das Unternehmen Mitte August verlassen. Sein Nachfolger ist **WILHELM GUTSJAHR (36, Foto)**, der nach seiner Ausbildung zum Bäckermeister zunächst die Backshops der Handelskette Billa (Rewe) betreute, dann den österreichischen Markt für Puratos betreute und schließlich in gleicher Funktion für Miwe tätig war. Gutsjahr wird WP u.a. auf der Öba und der Südback vertreten.

vor allem stehen die Meindl-Märkte, die jetzt in Albert umgetauft werden. Der Wert der Übernahme wird auf 30 – 40 Mio. € geschätzt. Für die Analysten stellt sie allerdings den zarten Beginn einer neuen Erfolgsgeschichte dar.

Food als Kundenfänger

In den USA versuchen alle großen Handelsketten, den Anteil an Lebensmitteln in ihrem Sortiment zu erhöhen. Zwar bringen die Lebensmittel den Handelshäusern eine geringere Marge, dafür aber mehr Kunden. Food steht für rund die Hälfte aller Einzelhandelsumsätze in den USA, und Wal-Mart beispielsweise hat bislang nur einen Anteil am Food-Handel von



18%. Das Problem allerdings ist, dass der Slogan „Billig“ allein nicht reicht, denn die etwas begüterten Amerikaner bedienen sich zunehmend in sogenannten Wholesale-Clubshops (Großhandels Häuser, für die man eine Mit-

gliedschaft besitzen muss, um dort einkaufen zu können), in denen Auswahl und Qualitätsniveau besser sind, die Preise aber nicht wesentlich höher. Wal-Mart versucht dagegen mit immer billigeren Einkäufen in den Schwellenländern dieser Welt, das Preisniveau noch weiter runterzuziehen. Außerdem machen die steigenden Benzinpreise die Fahrten in die

Anmelden!
www.backwelt.de

meist außerhalb der Städte liegenden Großflächen von Wal-Mart und Konsorten teuer. Haushalte mit geringem Einkommen beginnen selbst in den USA inzwischen, am Benzin zu sparen. Dennoch erwarten die Discount-Ketten für die nächsten fünf Jahre ein Wachstum von nominal 9,5%, während die Wholesale-Clubs sich auf „nur“ 7% einstellen.

Reading baut neues Technikcenter

Reading Bakery Systems aus Robeson/Pennsylvania, USA, Lieferant von Keks- und Krackerlinien

Anzeige

- Gewichtsgenaues Dosieren und Portionieren
- Für unterschiedlichste Massen
- Hohe Taktfrequenzen
- Maschinengrößen für Klein- und Großbetriebe

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

in industriellem Format, hat für den heimischen Standort ein großes Bauprojekt angekündigt. Entstehen soll neben Produktionshallen und neuen Lagern ein zweites Technikcenter, in dem Kunden Entwicklungsprojekte und Versuche unter realitätsnahen Bedingungen fahren können. Reading selber wird sich in dem neuen Technikcenter auf die Ent-

Ihr kostenloser Newsletter
www.backwelt.de

wicklung kontinuierlicher Knetsysteme und die effiziente und flexible Nutzung der Ofenenergie beim Backen konzentrieren. Zu diesem Thema arbeitet das bisherige E.I., Groff Technical Center (benannt nach dem Firmengründer) intensiv mit der Pennsylvania State University zusammen. ☛

Preisnachlass für VDB-Mitglieder

Das Institut für Getreideforschung Bergholz-Rehbrücke veranstaltet am 26. und 27. September in Rehbrücke die 15. internationale Tagung unter dem Thema «Prozess- und Produktsicherheit als Anspruch an das zukunftsfähige Lebensmittelunternehmen». VDB-Mitglieder zahlen für die Teilnahme an der Veranstaltung statt des regulären Beitrages von 540 Euro plus MwSt. lediglich 300 Euro plus MwSt. Das Themenspektrum reicht von funktionellen Rohstoffen über Prozessoptimierung bis zur Qualitätssicherung. ☛

Heißsiegeln mit Radio-Frequency-Technology

Stanelco Greenseal, ein in Southampton/Großbritannien beheimatetes Unternehmen, arbeitet an einem neuen MAP (Modified Atmosphere Packaging)-Verfahren. Laut Pressemeldungen werden weder Polyethylene als Siegelmasse noch die damit nötigen Temperaturen von 150 bis 160 °C

gebraucht. Statt dessen benutzen die Briten Radiowellen und eine Temperatur von 50 °C, um die Folien miteinander zu verkleben. In Abstimmung mit der italienischen Gesellschaft G. Mondini spa will Stanelco jetzt auch eine Versiegelungsmaschine für Trays auf den Markt bringen, die mit dieser Technik arbeitet. Infos unter: www.Stanelco.co.uk. ☛

Kulmbach bekommt ein Brotmuseum

Dabei sein, wenn tonnenschwere Mühlesteine Dinkel, Roggen oder Weizen mahlen. Erleben, wie daraus Brot gebacken wird und es ofenfrisch in einem 100 Jahre alten Original-Bäckerladen probieren – das künftige Bayerische Brot- und Bäckereimuseum Kulmbach macht's möglich. Das finanzielle Fundament hierfür legte Bayerns Landwirtschaftsminister Josef Miller. Er übergab bei einer Feierstunde den Förderbescheid über knapp 2,1 Mio. € aus der EU-Gemeinschaftsinitiative LEADER-Plus. Zuwendungen bekommt das künftige Bayerische Brot- und Bäckereimuseum gut zur Hälfte aus Mitteln des Leader-Plus-Programms der Europäischen Union zur Förderung der Entwicklung des ländlichen Raums. Weitere Förderer des Projekts sind die Oberfrankenstiftung, die bayerische Sparkassenstiftung sowie von privatwirtschaftlicher Seite die Mälzerei- und Backwarenfirma Ireks. ☛

Fett-Substitut aus Hafer

Es kommt als Pulver und verwandelt sich bei Wasserzugabe in



ein Gel. Der Rohstoff ist Hafer, das Produkt soll Butter und andere Fette in Backwaren ersetzen und auf dem europäischen Markt vor allem den Inulin-basierten Fett-Substituten, die aus Mais hergestellt werden, Konkurrenz

machen. Die Schweizer Gruppe DKSH, die das Produkt in Europa vermarktet, setzt offenbar darauf, dass die Ablehnung von gentechnisch veränderten Produkten in Europa auch auf Mais basierende Produkte treffen wird. ☛

Heller & Partner backen Brownies

Die Berliner Niederlassung von Heller & Partner (Werbe- und Marketingagentur) hat eine Vermarktungsstrategie für die Gebäckspezialität Tim's Mini Brownies entwickelt. Zum Aufgabenpaket gehören die Positionierung des Produkts, die Verpackungsgestaltung sowie Verkaufsempfehlungen und die Kalkulation für den exklusiven Einzelhandel. Auftraggeber ist der Berliner Szene-Gastronom Tim Coughlin (u.a. Tim's Canadian Deli), der eine Bäckerei mit vier Betrieben und 60 Angestellten unterhält. Mit den Brownies werden bereits das KaDeWe, Butter Lindner und die Einstein Kaffee AG beliefert. Zurzeit wird die Akzeptanz des Gebäcks in Berliner Cafés und Feinkostgeschäften getestet, der deutschlandweite Launch im Lebensmittel Einzelhandel soll demnächst folgen. Weitere Kommunikationsmaßnahmen sind geplant. Infos: www.timinberlin.de ☛

Anker Brot: Ausgleichsquote vorzeitig gezahlt

Am 1. März 2004 wurde das im Juni 2003 eröffnete Ausgleichsverfahren nach der Zustimmung der Gläubiger und des neuen Vorstands der Ankerbrot AG, Wien, aufgehoben. Das Sanierungskonzept sah die Zahlung von vier Ausgleichsraten an die Gläubiger der damals nicht mehr zahlungsfähigen AG vor. Insgesamt sollten 40% der Forderungen aller 320 Gläubiger in einer Gesamthöhe von rund 10 Mio. € in den vier Raten gezahlt werden. Ankerbrot gab jetzt in einer Presseerklärung

bekannt, dass die letzte Rate fast zwei Monate vor dem Fälligkeitstermin 17. September beglichen wird. Damit hat Anker nach Aussagen von Finanzvorstand Bernhard Chwatal ihre volle wirtschaftliche Handlungsfähigkeit zurück erlangt. ☛

Greggs' Absatz verlangsamt sich

Die britische Bäckereikette Greggs, die in den Haupteinkaufstraßen nahezu jeder britischen Stadt eine Filiale betreibt und insgesamt auf mehr als 1.000 Outlets kommt, galt bislang als eine Paradenstory für die Wirtschaftsjournalisten. Und wenn die nix Gutes zu schreiben haben, dann schreiben sie eben was Schlechtes. Das besteht angeblich darin, dass Greggs zwar nach wie vor Wachstumszahlen vorlegt, aber im ersten Halbjahr 2005 erst 25 neue Shops eröffnet hat. 2003 und 2004 waren es im ganzen Jahr jeweils 60 gewesen. Allerdings, das wird auch erwähnt,

Anmelden!
www.backwelt.de

hatte Greggs am Heimatort Newcastle im vergangenen Jahr gerade in eine neue zentrale Produktion für Savouries – herzhafte Snacks – investiert. Diese Savouries sind ohnehin einer der ganz großen Renner bei Greggs, ebenso wie Sandwiches und andere Take-Away-Produkte. Im ersten Halbjahr 2005 setzte Greggs 343 Mio. € um. ☛

Umsätze sinken, Rendite steigt

Die amerikanische Backwaren-kette Sara Lee, die mit Bimbo in Spanien und diversen TK-Gebäcken sowie Frischteig in Europa am Markt ist, meldet für ihre Bäckereiaktivitäten für das zurückliegende Jahr einen Umsatzrückgang von 3,4 auf 3,3 Mrd. Dollar. Gleichzeitig griff das Kostensparpro-

Anzeige

**Mehlsiloanlagen
Sauerteigmaschinen
Zutatenautomaten
Staubabsauganlagen**

hb-technik 

Österreich: 07673-2261
Dt.: 05535-922

www.hb-technik.at
www.hb-technik-nord.de

gramm der Chicagoer und bescherte ihnen eine Erhöhung der operativen Gewinne um 36%. Dazu trugen unter anderem die Erfolge der gekühlten Teige in Europa bei, die vor allem als Private Labels in deutschen Discountläden zu finden sind. In Spanien machte der Konzern mit krustenlosem Weißbrot für Sandwiches und Kaufale gute Umsätze. ❖

Hohe Abschreibung auf Diät-Linie

Der Umsatz der Unilever wuchs im ersten Halbjahr 2005 weltweit um 2% auf 19,4 Mrd. €. Das Betriebsergebnis liegt allerdings mit 2,7 Mrd. € um 7% unter dem Vorjahreswert und das nicht zuletzt deshalb, weil zum zweiten Mal eine hohe Abschreibung auf die Diätlinie Slim Fast fällig war. Unilever hatte Slim Fast 2000 für 2,3 Mrd. Dollar von Abraham's Thompson Medical gekauft, musste dann allerdings mit ansehen, wie Atkins auf dem Diätmarkt die Verbraucher für sich einnahm. Unilever schrieb zunächst 650 Mio. € für Slim Fast ab und jetzt noch einmal 353 Mio. €. Das Geschäft mit Schlankheitsmitteln ist in den USA in diesem Jahr um 25% weggebrochen. Atkins hat inzwischen Insolvenz beantragt. ❖

Intelligentes Verpackungsmaterial

Das britische Unternehmen Plastic Logic hat jetzt angeblich ein Verpackungsmaterial entwickelt, dessen Oberfläche sich ändert, wenn das Produkt in ein elektromagnetisches Feld gerät. Das Papier könnte somit eine Alternative sein zur RFID-Technik (Radio Frequency Identification), bei der ein Etikett

Ideen-Transfer

Die Chefredaktion von **hleB+wipetschka**, unserer russischen Schwesterzeitschrift, veranstaltet auf der diesjährigen „Modern Bakery“ vom **3. bis 7. Oktober 2005** in Moskau mit der „Snack-Academie“ ein ganz neuartiges Informationsforum.



Bei diesem Forum geht es um einen Ideen-Transfer ganz neuer Art, der Technik, Technologie und Marketing-Know-how mit einschließt. Eine Reihe von Firmen, darunter Rheon, Tonelli, WP, Unifine, Hie-stand, He-Schu, UG-Consulting, Wipak und Opelka haben sich unter dem Dach der Snack-Academie zusammengefunden, um gemeinsam Ideen zu transportieren.

Gezeigt werden

- ➔ Rohstoffe
- ➔ Technik
- ➔ Technologie
- ➔ Produktion
- ➔ Veredelung
- ➔ Verpackung
- ➔ Vermarktungskonzepte.

Demonstriert wird all dies an Beispielen ganz unterschiedlicher Art und Fertigungsgrade. Allen gemeinsam ist die Tatsache, dass sie als Zwischenmaßnahme taugen. Das gilt für den Rührkuchen mit Sauce ebenso wie für die kleinen frittierten Bällchen, die süß oder salzig gefüllt und

dekoriert werden können, die tiefgefrorenen Teiglinge ebenso wie für die blütenförmigen Schokoladencups, die wie die Blätterteig- und Windbeutelgebäcke vor Ort mit leckerer Creme gefüllt werden.

Zu allen Produkten gibt es neben den Rezepten und Verfahrenshinweisen auch Verpackungsideen und Marketingkonzepte in schriftlicher Form.

Die „Modern Bakery“ findet in diesem Jahr zum 11. Mal statt und ist die wichtigste Fachmesse für das Backgewerbe in Russland und allen Republiken der ehemaligen Sowjetunion. Zum ersten Mal belegt die Messe auf dem Gelände Krasnaja Presnja in Moskau zwei Hallen, nämlich Halle 3 und Halle 7.

Zu den Unterstützern der Messe gehören auf russischer Seite die Vereinigung der Verbände der Branchen des agrarwirtschaftlichen Komplexes der Russischen Föderation, der Russische Bäckerverband, Moskau, und der Russische Mühlenverband, Moskau. Die Messe ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

Daten speichert, die von Kassen oder Handgeräten abgelesen werden können. In eine ähnliche

Ihr Infodienst unter:
www.backwelt.de

Richtung zielen die E-Inks oder elektronischen Tinten, wie sie beispielsweise vom Xerox Research Center in Palo Alto, USA, entwickelt werden. Mit solchen Verfahren könnten Etiketten weit mehr Informationen speichern, als ihre Oberfläche bei herkömmlicher

Bedruckung aufnehmen kann. Die zusätzlichen Informationen würden erst bei elektronischer Ansprache sichtbar. ❖

Brot: Verbrauchszahlen vorgelegt

Der durchschnittliche jährliche Pro-Kopf-Verbrauch der Bundesbürger bei Brot, Brötchen, Kleingebäck und verwandten Produkten liegt bei stolzen 86,9 kg. Auf den Tag umgerechnet sind das 238 Gramm. Das hat Dr. Heiko Zentgraf, Geschäftsführer der Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF), auf deren Jahrespressekonferenz in Berlin vorgezogen.

Mit einer jährlichen Produktionsmenge von rund 7 Mio. t aus eigenen Backöfen liegt Deutschland in der EU unverändert an der Spitze. Dieser Markt umfasst aber nicht nur das klassische Brot- und Brötchensortiment, sondern ebenso Kleingebäcke, die Halbfertigprodukte zum Aufbacken im Haushalt und die dort selbst gebackenen

Brote, Brötchen und Pizzen. Ebenfalls dazu gehören sämtliche Tiefkühlwaren und all das, was die Fachsprache als Kombinationsbackwaren bezeichnet.

Die Zahl von 86,9 kg suggeriert auf den ersten Blick goldene Zeiten für Backbetriebe aller Größen, doch die Menge tatsächlich an die Verbraucher verkauften Brots dürfte bei knapp 55 kg liegen, wie eine Fortschreibung des GfK (Gesellschaft für Konsumforschung) Haushaltspanels aus dem Jahr 2003 relativ sicher belegen kann.

Um auf die 86,9 kg zu kommen, werden in der Rechnung auch die im Haushalt verbrauchten Mehlmengen eingerechnet, die Mehl-tüte für Pfannkuchenteig genauso wie das Mehl in der TK-Pizza oder der Kuchenmischung. ❖

Verpackung für 60+

Pro Carton, Lobbyist der Papierverpackungshersteller, hat eine Marktforschung darüber in Auftrag gegeben, was Menschen, die über

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG



**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußbecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.**

Sonderanfertigungen nach Ihren individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG · Postfach 1453 · D-59444 Werl
 Tel. 02922/9753-0 · Fax 02922/9753-99
 E-Mail: info@koenig-backmittel.de · Internet: www.koenig-backmittel.de

60 Jahre alt sind, für Ansprüche an Verpackungen stellen. Während junge Leute größten Wert darauf legen, dass Verpackung originell ist, fühlen die Senioren sich eher angesprochen, wenn eine Verpackung gut wiederzuerkennen

Anmelden!
www.backwelt.de

ist, also Sicherheit und Bekanntheit vermittelt. Bei den funktionalen Eigenschaften sind junge Leute eher weniger anspruchsvoll, wohingegen drei Viertel aller älteren Konsumenten eine deutlich lesbare Beschriftung fordern und es begrüßen, wenn die Packungen leicht zu öffnen und wieder verschließbar sind. Ⓞ

Ungebremster Hunger auf Pizza

In Deutschland ist Pizza seit Jahren der Hit im Tiefkühlortiment. Nach Angaben des Deutschen Tiefkühlinstituts in Köln wuchs der Piz-zaverbrauch von 1994 bis 2004 um mehr als das Doppelte und lag im Vorjahr bei nahezu 234.000 t. Damit hat statistisch gesehen jeder Bundesbürger 2,8 kg Tiefkühlpizza verzehrt. Zehn Jahre zuvor waren es 1,3 kg pro Kopf gewesen. 2004 ging der Löwenanteil mit 94,7% an die Privatverbraucher. Sie kauften knapp 222.000 t Tiefkühlpizza im LEH, bei Heimdiensten und Discountern. Im Außer-Haus-Markt lag der mengenmäßige Verbrauch bei über 12.000 t. Ⓞ

Hochdruck statt Hitze?

Einer Studie von Picart, Dumay und Cheftel zufolge, die im Journal of Food Engineering veröffentlicht wurde, lässt sich das Wachstum verschiedener Mikroorganismen statt mit Hitze auch mit Hochdruck inaktivieren. Noch besser sei sogar ein abgestimmter Einsatz von Druck und Temperatur. So ließen sich bei niedrigen Temperaturen bzw. Frostgraden und Hochdruck deutliche Verringerungen der Aktivität von Escherichia coli, Pseudomonas fluorescens, Listeria innocua, Staphylococcus aureus und Lactobacillus helveticus feststellen. Unter Druck lasse sich, so die Forscher, auch die Auftauzeit von TK-Waren deutlich reduzieren,

was der Qualität und der Minimierung möglicher mikrobieller Belastung förderlich sei. Ⓞ

Heiner Kamps will Müller Brot

Ex-Bäckerkönig Heiner Kamps (50) hat nach der Übernahme der Fischrestaurantkette Nordsee immer noch großen Hunger. Nach Aussagen des Nachrichtenmagazins Focus hat er seine Netze in Richtung Müller-Brot, Neufahrn, ausgeworfen und plant die Übernahme des Betriebs mit 350 Verkaufsstellen. Kamps hatte Ende März die Kamps Retail Holding gegründet, die auf Unternehmen aus dem Lebensmittelsektor setzt.

An der Firma ist auch Ex-Metro-Manager und Boris-Becker-Partner Hans-Dieter Cleven beteiligt. Ⓞ

York verkauft

Die Johnson Controls Inc. Milwaukee, Wisconsin/USA, weltweit einer der größten Anbieter im Bereich von Fahrzeugsystemen, Gebäudemangement sowie Regelungs- und Steuertechnik, übernimmt York International, York/Pennsyl-



vania, in der Sparte Heizungs-, Lüftungs-, Klima- und Kältetechnik ebenfalls einer der weltweit

größten Anbieter. York setzt 4,5 Mrd. Dollar um, davon 36% in Europa, und wird nach der Übernahme Teil der Sparte Controls Group, die ihrerseits 6 Mrd. Dollar umsetzt.

York ist in Europa u.a. Anbieter von gewerblicher und industrieller Klima- und Kältetechnik. Die Muttergesellschaft Johnsons Control Inc. setzt weltweit 25,4 Mrd. Dollar um, davon 39% in Europa. Kerngebiet der 3,2 Mrd. Dollar schweren Übernahme ist offensichtlich der Gebäudedienstleistungssektor, auf dem die neue Gruppe dann der weltweit größte Anbieter ist. Ⓞ

Anzeige

LOGISCHE ENTSCHEIDUNGEN ERLAUBEN KEINE KOMPROMISSE

ARTISAN Teigbandanlagen



KÖNIG Bäckereimaschinen und Anlagen setzen neue Impulse für die wirtschaftliche Produktion Ihrer Gebäcksorten. Sie verbessern den Automatisierungsgrad und senken drastisch die Kosten für die Produktion von Quastrotzgebäck. Mit neuen Konzepten, innovativ für die Zukunft!



www.koenig.co.at
info@koenig.co.at

DIE BESSERE LÖSUNG