

Bäckerei und Fleischerei sorgen für Umsatzplus

Die Wasgau Produktions- und Handels AG hat im ersten Halbjahr einen Umsatz von knapp 230 Mio. € erzielt. Im Vergleich zum Vorjahr bedeutet dies ein Plus von 2,28%. Die Zahl der Mitarbeiter ist mit 3.885 nahezu konstant geblieben. Die Verbindlichkeiten konnten von 125 auf 108 Mio. € reduziert werden. Während die etwa 100 Regie-Märkte einen Umsatzrückgang um 0,4% verzeichneten, konnten die C+C-Märkte rund 1% zulegen. Die Metzgerei steigerte ihren Umsatz um 3,8%, die Bäckerei weist ein Plus von 7,4% aus. ◀

Eupener Bäcker backt bald in Polen

Ende 2005 will Bäckermeister Erik Rauw die Bäckerei Matadi in Eupen, Belgien, schließen und seine Produktion nach Polen verlagern. Der Bäckermeister hat im polnischen Grenzort Iłowa eine Bäckerei gekauft. Dort will sich der Belgier eine neue Existenz aufbauen. Der 43-Jährige hat die Hoffnung, in dem EU-Neuland einfacher seinen Lebensunterhalt verdienen zu können. In der ehemaligen Großbäckerei, die 40 km von der deutschen Grenze entfernt liegt, waren vor der Wende 30 Mitarbeiter beschäftigt, die täglich 8.000 Brote produzierten. Erik Rauw renovierte die Halle und kaufte daheim Bäckereigeräte aus einer Konkursmasse. Nun meldete Rauw in Polen ein Gewerbe an und stellte Personal ein. 30 bis 40 Leute könnten bei voller Auslastung in seinem Betrieb arbeiten. Für seine Backwaren (nach belgischen Rezepten) sieht der Bäckermeister in den grenz-

Anzeige

W. Ullmann Blechputzmaschinen für jeden Bäcker



Tel. 061 84/92 93 78
Fax 061 84/92 93 79

Personalien von der Tagung des Deutschen Großbäckerverbands

Patrick Farnsworth, Präsident des Internationalen Verbands der Backwarenindustrie, erhielt auf der diesjährigen Tagung des Deutschen Großbäckerverbands in Rottach-Egern die Ehrenszenarwürde des Deutschen Brotsenats. Farnsworth ist Geschäftsführer der William Jackson & Son Ltd. im englischen Hull. Die Laudatio auf den neuen Senator hielt Prof. Friedrich Meuser, der im Jahr zuvor von den deutschen Großbäckern auf diese Weise geehrt worden war.



Jaap Schalken, in der Kamps AG verantwortlich für das Shop-Geschäft, wurde auf der selben Veranstaltung in den Vorstand des Verbands der Großbäckereien gewählt und vertritt dort die Filialbäcker. Im Vorstand war ein Platz vakant geworden, nachdem Kamps-Vorstand Dr. Michael Kern (inzwischen Vertriebsvorstand Nutzfahrzeuge bei VAG) ausgeschieden war. **Hans-Bernd Spirres**, verantwortlich für die Personalpolitik bei Harry-Brot, wählten die Mitglieder des Verbands zum Vorsitzenden des sozialpolitischen Ausschusses.

nahen Orten, später vielleicht auch in Deutschland, einen guten Absatzmarkt. ▶

Anker Brot: Verluste verringert

Auf der Hauptversammlung der Ankerbrot AG präsentierte der Vorstand die Bilanz 2003, erstmals eine konsolidierte Gruppenbilanz aus Ankerbrot AG und der Anker Snack & Coffee Gastronomiebetriebs GmbH, in der die Filialen zusammengefasst sind. Danach ging der Umsatz von 146,8 Mio. auf 128,4 Mio. € zurück, was mit der Restrukturierung erklärt wurde. Der Jahresfehlbetrag reduzierte sich von 44,6 Mio. auf 9 Mio. €, auch das eine Folge des Sanierungskonzepts von Klaus Ostendorf. Entsprechend dem Sanierungsplan konzentriert sich Anker inzwischen auf Ostösterreich und verringerte ihre Filialzahl von 202 auf 178. Der Personalaufwand sank überproportional von 74,5 auf 61,9 Mio. €.

Knatsch bei Siebrecht

Es knirscht zwischen der Gewerkschaft NGG, Bielefeld, und der Geschäftsführung der Großbäckerei Siebrecht in Brakel. Beide Parteien

streiten über längere Arbeitszeiten und einen Sanierungstarifvertrag. Bis Ende August hatten die Mitarbeiter angeblich noch keinen Abschlag auf den Juli-Lohn erhalten. Die NGG drohte mit Klage und sprach von möglicher Insolvenzverschleppung, Siebrecht-Prokurist Detlef Becker sah lediglich eine vorübergehende Liquiditätsschwäche bedingt durch den Sommer und die restriktive Kreditvergabepraxis der Banken. Über die verzögerte Auszahlung habe es mit der NGG eine Verabredung gegeben, was die Gewerkschaft allerdings bestreitet. Die Verhandlungen laufen. Siebrecht betreibt bundesweit rund 280 Filialen und setzte 2003 76,3 Mio. € um. ▶

Götz bleibt auf Wachstumskurs

Die Bäckerei Götz GmbH, Neuhofen, bleibt auf Wachstumskurs. Für das laufende Geschäftsjahr rechnet Geschäftsführer und Gesellschafter Peter Götz mit einem Umsatz von 12,5 Mio. €. Im vergangenen Jahr erwirtschaftete das Unternehmen 10 Mio. €, im Jahr zuvor waren es noch 8,2 Mio. gewesen. Die Bäckerei unterhält 35

Verkaufsstellen. Bis zum Jahresende sollen zwei weitere Filialen dazukommen. Das Unternehmen beschäftigt 251 Mitarbeiter. Auf einer Produktionsfläche von 1.200 m² erreicht die Bäckerei einen täglichen Umschlag von rund 12 t. ▶

Schweiz: Romer's mit Pan-Gusto

Die Romer's Hausbäckerei AG in Benken, die tiefgekühlte Feinbackwaren herstellt, hat rückwirkend per 1. Juli die Mehrheit an der Pan-Gusto AG in Nänikon erworben. Für deren 30 Beschäftigte ändere sich nichts, heißt es in einer Pressemitteilung. Pan-Gusto produziert süße Backwaren sowie lang haltbare Schnitt- und dunkle Brote. Infos unter: www.romers-hausbaeckerei.ch ▶

Panera Bread als Lieferservice

Panera Bread, St. Louis, ist derzeit eine der erfolgreichsten Bäckerei-Café-Ketten der USA. Jetzt kündigte das Unternehmen an, unter „Via Panera“ einen Lieferservice anzubieten. Das Angebot richtet sich vor allem an Firmen und Bürobearbeitungen, die sich so frisch hergestellte Snacks anliefern lassen. Jede Panera-Filiale wird dazu mit einem sogenannten Via-Panera-Koordinator ausgerüstet, der jede Bestellung von der Annahme bis zur Bestätigung der Kundenzufriedenheit verfolgt. Panera, so Chairman Ron Shaich, will maßgeschneiderte Premium-Snacks anbieten und sich deutlich vom üblichen Lieferservice-Standard abheben. ▶

CSB-System mit erstem Halbjahr zufrieden

Die CSB-System AG, Geilenkirchen, verzeichnete im ersten Halbjahr 2004 trotz des starken Gegenwinds für die IT-Branche mit einem Plus von ca. 10% eine überdurchschnittliche Wachstumsrate im Neukundengeschäft. Dass der Softwarespezialist seit einigen Jahren erfolgreich gegen den Trend wächst, zeigen zahlreiche renommierte Großunternehmen, die sich für CSB-System entschieden haben. So konnten im Inland mit Wein Wolf, Werhahn Mühlen (Dia-



WEICH – WEICHER – SOFT



Wie beschleunigen Sie weiche Teige? Mit einer Hochleistungs-Teigteil- und Wirkmaschine von Kemper, die Teige bis zu einer Ausbeute von 165% verarbeitet, 6- oder 8-reihig, mit einer Leistung von bis zu 24.000 Stück pro Stunde, mit Entspannungsband zwischen Teilen und Wirken, mit Warmluftgebläse, mit Mehlstreuer und Beölung, incl. Programmspeicher zum Hinterlegen von bis zu 30 Rezepturen. **SOFT-STAR**

Besuchen Sie uns auf unserer neuen Website:
www.emil-kemper.de



Äpfel & Birnen

Wer Tests durchführt, kann Fehler machen, die weh tun. Wir wollten in unsrem Berlinermix-Test aus Heft 9/04 keineswegs Äpfel mit Birnen vergleichen, sondern 100%-ige Berlinermixe. Allerdings war eine Ausnahme dabei, ein Zwanzigprozenter von Uniferm. Das hatte Folgen, die wir hier gerne klarstellen wollen. Der Mix von Uniferm ist ein Produkt für Großbetriebe und deshalb wird die Aromatisierung generell dem Weiterverarbeiter nicht nur überlassen, sondern ausdrücklich empfohlen.

Dieses Detail war uns zum Zeitpunkt des Tests nicht bekannt, und so bekam der fertige Berliner insbesondere von unserem Studentenpanel

in Sachen Geschmack keine sehr guten Noten. Auch Berlinerteige leben von einer ausgewogenen Aromatisierung, wie man der Gesamtbewertung entnehmen kann, die sowohl zu viel wie zu wenig Aromatisierung bemängelt.

Nach heutigem Wissensstand war unser Geschmacksurteil also unfair und dafür entschuldigen wir uns bei Uniferm hiermit ausdrücklich. Bei Ireks, die uns vorher darüber informiert hatten, dass ihr Produkt nicht aromatisiert sei, hatten wir diesen Sachverhalt entsprechend in der Bewertung berücksichtigt. Sorry!

ment Mehl) oder dem Konservenspezialisten Stollenwerk Unternehmen als Neukunden gewonnen werden, die in ihrer Branche marktführend sind. Der anhaltende Erfolg des mittelständischen IT-Unternehmens liegt in der detailgetreuen Spezialisierung auf die Lebensmittelindustrie speziell für die Branchen Süß- & Teigwaren, Zucker- & Konditorwaren, Getreide- & Schälprodukte sowie Brot- & Backwaren und Handel & Logistik begründet. Der Unternehmens-

gründer und Vorstandsvorsitzende Dr. Peter Schimitzek prognostiziert bis Jahresende eine erneute Umsatzsteigerung. ☛

Dreidoppel künftig bei Ireks

CSM Bakery Supplies Europe hat zum 27. September Ihre Tochter Dreidoppel GmbH, Langenfeld, (Jahresumsatz 22 Mio.€€ an die Ireks GmbH, Kulmbach, übergeben. Ebenfalls verkauft wird von CSM die französische Tochter Lachaise (Jahresumsatz 23 Mio.

€). Dort allerdings gibt es ein Management-Buy-Out. Die CSM, so erklärte Jaap Vink, Chairman des Managementboards der CSM, anlässlich der Vorstellung der Halbjahreszahlen 2004 am Stammsitz in Diemen, werde einen neuen Kurs einschlagen: „Die Gruppe wird sich künftig noch stärker auf ihre Business-to-Business-Aktivitäten konzentrieren und trachtet danach, auch ihre Zuckeraktivitäten zu verkaufen. Um weiter in neuen Produkten, Kunden und

geographischen Märkten zu wachsen, brauchen wir eine stärkere Fokussierung unseres Portfolios. In diesem Zusammenhang wollen wir das Wachstum im Markt der biochemischen Food Ingredients stärken und die Profitabilität der Schiene 'Bakery Supplies' substantiell erhöhen.“

Einer der Gründe für diese harten Worte und Entscheidungen war offenbar das Halbjahresergebnis der Gruppe, das netto bei 67,3 Mio. € lag und damit um 18,5 Mio. €

Anzeige



Einrichtungen für Bäcker, Cafe & Coffee-Shop
Komplettlösungen für den Backwaren-SB-Verkauf

Besuchen Sie uns!
Auf der Sachsenback
(Halle 1, Stand 1.0.510)
oder vorab im Internet :
www.futura-ladenbau.de

FUTURA



LADENBAU

FUTURA Ladenbau - Tränkeweg 26 - 15517 Fürstenwalde
Telefon : 03361 / 2279 - Fax : 03361 / 50193
eMail : info@futura-ladenbau.de
www.futura-ladenbau.de

unter dem Vorjahresergebnis. Das Backzutaten-geschäft im laufenden Jahr in Europa bezeichnete Vink als sehr zurückhaltend. Bis Ende dieses Jahres werde man deshalb weitere und weitreichende Entscheidungen über Produktionsrationalisierungen und/oder den Verkauf von nicht-strategischen Geschäften bekannt geben.

Die Dreidoppel GmbH, Hersteller von Aromen, Füllungen, Sahneständen, Dekoren sowie sämtlichen Produkten zur Eisherstellung werde künftig Dreidoppel Essenzen GmbH heißen, bleibe eigenständig und werde weder die Mitarbeiterzahl noch den Standort verändern. Das Unternehmen, so Geschäftsführer Dieter Möll, habe in den vergangenen Jahren gute Ergebnisse eingefahren und sowohl im Vorjahr wie im laufenden Jahr sehr deutlich über der Branchenentwicklung gelegen.

Für Ireks bedeuten die Langenfelder eine deutliche Verstärkung ihrer Konditorei- und Feinbackkompetenz und eine Ergänzung

ihres bislang aus der Softeismarke „Lumen“ bestehenden Eisgeschäfts. ◀

Kolb steigt bei Pitec ein

Die Kolb GesmbH, Meiningen/Österreich, beteiligt sich mit 65% an der Schweizer Pitec AG in Oberriet. Die Pitec AG ist neben den Segmenten Backöfen, Gerätschaften und dem Service auch in der Kältetechnik tätig. Die bisherige Muttergesellschaft, die Pistor Holding, Rothenburg/Schweiz, behält eine Minderheitsbeteiligung von 35%. Pitec behauptet sich schon seit längerem in einem schwierigen Marktumfeld, heißt es in einer Pressemitteilung. Trotz eines Marktanteils von über 50% sei es schwierig, nachhaltig allein Erfolg zu haben, teilte das Unternehmen mit. Die Beteiligung der Kolb GesmbH eröffne Erfolg versprechende Perspektiven für alle, heißt es weiter. Neuer Geschäftsführer der Pitec AG wird Peter Gorbach, der bisherige Leiter der Kolb GmbH. ◀

UNIFINE künftig ohne Döhler

Die Firma bleibt, die Farben bleiben und auch das Sortiment, nur der Name ändert sich in Unifine Food & Bake Ingredients GmbH. Nach der Übernahme durch die holländische Cosun-Gruppe war vertraglich vereinbart worden, den Namen Döhler Natural Food Ingredients für eine befristete Zeit weiterzuführen. Diese Zeit ist jetzt um und deshalb heißen die 140 Darmstädter Backmittel- und Aromenspezialisten ab sofort Unifine Food & Bake Ingredients GmbH. ◀

Einheitliche Position bei Grüner Gentechnik gefordert

Auf eine einheitliche Linie der deutschen Lebensmittelwirtschaft beim Thema „Grüne Gentechnik“ drängen die Backmittel- und Backgrundstoffhersteller. Dazu hat der Fachverband jetzt dem Bund für Lebensmittelrecht- und Lebensmittelkunde (BLL) ein Dialogkonzept vorgeschlagen. Ziel ist die Entwicklung einer gemeinsamen verbindlichen Haltung zum

Thema Gentechnik. Das Konzept sieht vor, die Lebensmittelindustrie, den Einzelhandel, Wissenschaftler und Journalisten als Dialogpartner ins Boot zu holen. „Mit Sorge beobachten wir, dass die Lebensmittelwirtschaft in der Öffentlichkeit beim Thema ‚Grüne Gentechnik‘ zunehmend nicht einheitlich auftritt“, heißt es in einem Schreiben von Bernd Dieckmann, 1. Vorsitzender des Verbands der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller an BLL-Präsident Dr. Theo Spettmann. Unabhängig von lebensmittelrechtlich und technischen Fragestellungen seien klare politische Äußerungen der Lebensmittelwirtschaft bislang nicht erkennbar. Auch wenn nach außen hin ein positives Signal gegenüber der Grünen Gentechnik abgegeben werde, blieben die Handlungen der Branche meistens hinter dem eigenen Anspruch zurück, bedauert Dieckmann. So sei festzustellen, dass unter dem Druck von Organisationen wie Greenpeace, die zum Teil von der Politik

Anzeige

Sie haben wenig Platz in Ihrer Backstube?

Unsere Knettechnik passt in Bäckereibetriebe jeder Größe. Also auch in Ihren.



NEU:

DIOSNA plus ist das konsequente Dienstleistungs- und Servicepaket rund um das Thema Knettechnik. Für Ihren Erfolg.

Wir informieren Sie gerne ausführlich. Rufen Sie uns an unter Telefon (05 41) 3 31 04-0.

diosnaplus
full service for you

www.diosna.de

unterstützt würden, „Skandalisierungsmöglichkeiten gegenüber der Lebensmittelwirtschaft ausgeschöpft werden“. Die Branche, besonders der Einzelhandel, beuge sich diesem Druck und gebe ihn an die Lebensmittelindustrie weiter. Seit 1996 sei feststellbar, dass die Lebensmittelindustrie hinsichtlich ihrer Bereitschaft, es nicht nur bei Lippenbekenntnissen pro Grüne Gentechnik zu belassen, nicht geschlossen aufträte. Leider sei zu beobachten, dass „die Vermeidungsstrategien zur Kennzeichnung“ gemäß den Regelungen für die Grüne Gentechnik als ein Wettbewerbsinstrument im Markt genutzt würden. „Die zu 70% mittelständisch geprägten Backmittelproduktionsbetriebe leiden besonders unter der wettbewerblichen Instrumentalisierung der Grünen Gentechnik“, begründete Dieckmann den Vorstoß für das Dialogkonzept. Beispielsweise sei der Aufwand, kennzeichnungsfreie Rohstoffe zu bekommen, für die kleinen und mittleren Betriebe nur mit größten finanziellen und personellen Kraftanstrengungen zu bewältigen. „Gegenüber den internationalen Konzernen sind diese Unternehmen im Nachteil“, urteilt Dieckmann. ⬇

Werbung mit Nährwertangaben

Der Burger-Konzern McDonald's macht jetzt auch in Europa Ernst mit der Ernährungsaufklärung. Auf seitenfüllenden Anzeigen in Stern, Spiegel und anderen Zeitschriften veröffentlicht das Unternehmen Nährwertangaben zu allen Produkten, die man bei McD essen und trinken kann. Die Aufklä-

rungskampagne zielt vor allem auf Eltern, die sich um Gewicht und Gesundheit ihrer Kinder Sorgen machen, sowie auf Kunden wie junge Frauen, die den Burgern und Fritten eher skeptisch gegenüberstehen. Sowohl bei McDonald's wie auch beim Konkurrenten Burger King kann man übrigens komplette Informationen über Nährwert, Inhaltsstoffe, Allergene zu jedem Produkt und Gericht auf den Websites der Firmen finden. ⬇

BÄKO-ZENTRALE NORD: rückläufige Umsatzentwicklung

Die Bäko-Zentrale Nord eG, Duisburg, erzielte im Geschäftsjahr 2003 einen Gesamtumsatz von 671,1 Mio. €, 1,9% weniger als im Vorjahr. Das Unternehmen habe im abgelaufenen Geschäftsjahr 2003 ein sehr zufriedenstellendes und vergleichsweise gutes Jahresergebnis erwirtschaftet, heißt es in der Pressemitteilung. Rückläufig waren die Investitionsgüter für Backbetriebe und der Bereich der Handelswaren. Das Eigengeschäft steuerte insgesamt 208 Mio. € zum Gesamtumsatz bei, das entspricht einem Anteil von 31%. Im tendenziell rückläufigen Agenturgeschäft wurden in 2003 rund 463,1 Mio. € oder 69% des Gesamtumsatzes erwirtschaftet. Die umsatzabhängigen Vergütungen der Bäko-Zentrale Nord eG an ihre Mitglieds-genossenschaften betragen im Berichtsjahr 2003 erneut rund 5 Mio. €. Gleichzeitig gelang es durch Optimierung der Abläufe, das Betriebsergebnis um ca. 215.000 € auf über 1 Mio. € (im Vergleich zu 788.000 € im Vor-

PERSONALIEN + PERSONALIEN



Zum 1. Oktober 2004 ist **AXEL DIETER HARTENSTEIN** (37) in die Geschäftsführung der LEKKERLAND-TOBACCOLAND GmbH & Co. KG, Frechen, eintreten. Als Chief Purchasing Officer (CPO) zeichnet er verantwortlich für den Einkauf der europäischen LEKKERLAND-Gruppe. Hartenstein war zuvor bei der Rewe Austria, bei Holzmann, der Metro und der Austria SPAR International AG.



Ab Mitte Oktober ist **JOST H. BUTHMANN** neuer Geschäftsführer für den Bereich Warenwirtschaft der Bäko-Zentrale Nord eG, Duisburg, und tritt damit die Nachfolge des inzwischen bei Schöller als Geschäftsführer tätigen Max Boller an. Der 43-jährige Diplom-Ökonom Buthmann war mehr als zwölf Jahre in verantwortlichen Positionen im Einkauf bei Procter & Gamble und anschließend zweieinhalb Jahre als Geschäftsführer im gleichen Bereich bei der Kamps AG.



Neu im Verkaufsteam der Wiesheu GmbH, Affalterbach, ist der 34-jährige **ANDREAS KRAFT**. (links) Der gebürtige Stader betreut in Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern und Hamburg die Backbranche. Neu bei Wiesheu ist zudem **DIETER TACKE** (47), zukünftig verantwortlich für das Technische Controlling. Tacke studierte Wirt.-Ing.-Wesen mit Schwerpunkt Controlling an der FH in Esslingen/Neckar.



jahr) zu steigern. Das Jahresergebnis wurde damit gegenüber dem Vorjahr um 272.200 auf ca. 914.000 € gesteigert. Daraus soll eine Kapitalrendite von 6% gewährt werden. Zum Bilanzstichtag verfügte das Unternehmen über ein ausgewiesenes Eigenkapital von 15.850.154,60 €. Die Eigenkapitalquote stieg damit um 2 auf 33%.

Unter Berücksichtigung der Ergebnisverwendung aus 2002 und des Vorschlags für 2003 erhöht sich der Anteil der Rücklagen am Eigenkapital um 0,6% auf 69,1%. Der nach wie vor positive Cash-Flow stieg um 240.000 auf 1,8 Mio. €. Im Rahmen eines gemeinsam beschlossenen Strukturkonzepts wurde ein systematischer Prozess der Umgestaltung eingeleitet. Die Marktposition des Unternehmensverbunds soll unter anderem durch Fusionen von derzeit 27 zu sieben oder acht Regionalgenossenschaften gestärkt werden.

Dem Waren- und Dienstleistungsverbund Bäko-Gruppe Nord gehörten im Jahr 2003 insgesamt 29 aktive Regionalgenossenschaften an. Zusammen hatten diese im Berichtsjahr über 9.000 backende Kunden. Die Regionalgenossenschaften der Bäko-Gruppe Nord beschäftigten im Jahr 2003 insgesamt 1.600 Mitarbeiter. ⬇

Dosenbrot in Japan ein Hit

Es klingt ein wenig makaber, aber in Japan, das regelmäßig von Taifunen, Erdbeben und ähnlichen Katastrophen heimgesucht wird, hat Akimoto Pan mit Dosenbrot einen Verkaufsschlager gelandet. In diesem Jahr wurden bereits mehr als eine Million Ring-Pull-Dosen verkauft. Der Preis pro Dose liegt bei rund 2,50 €. Haltbarkeit drei Jahre. ⬇

Anzeige

Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

...einfach kernig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußcken- 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

Mit uns kriegen Sie
alles gebacken!



Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstrasse 6 • D-64295 Darmstadt
Telefon +49 6151 3522-90 • Telefax +49 6151 3522-9339
www.unifine.de
mailbox@unifine.de


UNIFINE
Food & Bake Ingredients