

## Heiner Kamps spielt die Pay-back-Karte

In einem Interview mit der Nachrichtenagentur Reuters macht der ehemalige Vorstandschef der Kamps AG, Heiner Kamps, dem unter der Führung des italienischen Nudelherstellers Barilla agierenden Brotimperium ein überraschendes Angebot: „Sollte sich Barilla von den Backfilialen trennen, so wäre ich interessiert. Immerhin sind die mein Baby,“ so Kamps im Reuters-Interview. Die Offerte von Heiner Kamps kommt nicht ohne Grund genau zu diesem Zeitpunkt, schließlich hat der Vorstand der Kamps AG, Michael Kern angekündigt, alle Aktivitäten des Konzerns auf den Prüfstand zu stellen. Das Filialgeschäft macht nach Angaben von Heiner Kamps einen Außenumsatz zwischen 350 und 380 Mio. €, gehört aber nach Umsatzeinbrüchen und Wettbewerbsverlusten durch Discounter und Handelsbäckereien sicher nicht zu den profitabelsten Teilen im Konzern der Kamps AG. ◀

Anzeige

## 47% Umsatzwachstum

La Brea Bakery ist Kult an der amerikanischen Westküste. Das 1989 von Nancy Silverstone gegründete Unternehmen backt handwerkliche Brote der Oberklasse nach größtenteils selbst entwickelten Rezepten. Das Olivenbrot von La Brea ist Amerikaweit schon so etwas wie eine Legende. Das Unternehmen, das neben der ursprünglichen handwerklichen Bäckerei in Los Angeles zwei Brotfabriken betreibt, eine an der Ost-, eine an der Westküste der Staaten, gab 2001 für 55 Mio. \$ 80% der Firma an die irische Lebensmittelgruppe IAWS ab (in Europa an Hiestand beteiligt). In diesem Jahr will La-Brea-CEO John Yamin La-Brea-Brote auch in ausgewählten Supermarkt-Ketten verkaufen und den Namen „La Brea“ landesweit als Marke etablieren. Damit könnte, so Yamin, der vor seinem Job bei La Brea Vice President Food bei der Coffeeshop-Kette Starbucks war, der Umsatz von La Brea in diesem Jahr eine Steigerung um 47% erreichen. ◀

## Umsatz- und Gewinneinbruch bei Danisco

Beim dänischen Zucker- und Ingredients-Konzern Danisco AS, Kopenhagen, Jahresverarbeitungsmenge 1,1 Mio. t, sind im ersten Quartal 2003 Umsatz und Gewinn eingebrochen. Die im europäischen Konzert der Zuckerarbeiter auf Platz fünf rangierenden Dänen halten dennoch an ihren Prognosen für das laufende Geschäftsjahr fest und rechnen weiter mit einem Umsatz von 16 bis 17 Mrd. DKK (2,154 bis 2,30 Mrd. €), sowie mit einem Gewinn vor Steuern von voraussichtlich 283 bis 310 Mio. €. Im ersten Quartal des Geschäftsjahres (zum 31. Juli) sank der Umsatz von 4,23 Mrd. DKK (560 Mio. €) auf 4,041 Mrd. DKK (544 Mio. €), der Nettogewinn reduzierte sich von 265 Mio. DKK (35,7 Mio. €) auf 245 Mio. DKK (33 Mio. €). ◀

## Dresdner-Kühlanlagenbau-Gruppe steigert Umsatz

Die Unternehmensgruppe Dresdner Kühlanlagenbau GmbH hat im Geschäftsjahr 2002 den Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um 11% auf 50 Mio. € gesteigert. Das 1953 gegründete Unternehmen blicke auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr zurück, heißt es in einer Pressemitteilung. 400 Mitarbeiter hätten in den schwierigen wirtschaftlichen Geschäftsfeldern Kälte, Klimatechnik, Industriekälte und Service positive Ergebnisse erzielt. Die flächendeckende Unternehmenspräsenz in Deutschland sowie die stabile Umsatz- und Ertragsentwicklung in Polen und den GUS-Staaten stützten die positiven Prognosen für das Jubiläumsjahr 2003 in Bezug auf Umsatz und Ertragswachstum. ◀

## Großbäckerei Mildeback schließt

Die Mildeback GmbH, Kalbe, Teil der Mideu-Backwarenbetriebe, Stendal, schließt zum 31. Dezember dieses Jahres. „Das Sterben auf Raten begann vor zwei Jahren“, erklärte Betriebsleiterin Christine Staschat der „Magdeburger Volksstimme“. Damals wurde die Brotbackstrecke nach Stendal verlagert. Die dortige Landbäckerei belieferte

seitdem alle Backshops des Unternehmens mit Brot. Vor einem Jahr erfolgte die Auslagerung des Fuhrparks, der Kuchen- und der Brötchenstrecke. Mildeback produzierte seitdem Topfkuchen für eine Großhandelskette. Die Backshops mit rund 100 Mitarbeitern, die noch zu Mildeback gehörten, wurden vor einigen Wochen an die Landbäckerei Stendal übertragen. Fast 40 Arbeitsplätze gehen verloren. ◀

## Großbäckerei Dreißig schielt nach Berlin

Nach vorne will er und wachsen. Peter Dreißig, Chef der gleichnamigen Bäckerei und Präsident der Cottbuser Handwerkskammer, steuert die Bäckerei Cornelia und Peter Dreißig GbR, Gruben, auf Expansionskurs. Über 500 Angestellte versorgen rund 77 Verkaufsstellen unter den Namen „Dreißig“ und „Feinback“. Das Filialnetz reicht von Frankfurt/Oder bis Kamenz und Niesky über Senftenberg bis nach Finsterwalde. Jetzt peilt die Bäckerei das Berliner Randgebiet an. Peter Dreißig will sich in Königs Wusterhausen und im Speckgürtel um Berlin etablieren. Trotz der schwierigen Zeit will das Unternehmen weiter expandieren, sagte Peter Dreißig gegenüber der Lausitzer Rundschau. ◀

## Detmolder Backmanager 2004

Das 5. Fortbildungsseminar für Fachkräfte der Backwarenherstellung zum „Detmolder Backmanager“ wird vom 19. Januar bis zum 13. Februar 2004 in Detmold stattfinden. Die Teilnehmer erwartet während der vier Wochen eine umfassende Ausbildung unter anderem in den Bereichen Technologie, Kältetechnologie, Sensorik und Personalführung. Die Vorträge werden immer wieder mit Praktika ergänzt. Die Teilnehmerzahl ist auf max. 15 begrenzt. Nähere Auskünfte erteilt die **Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. Schützenberg 10 32756 Detmold Telefon (0 52 31) 61664-0 Telefax (0 52 31) 20505 E-mail: agfdt@t-online.de**

# ARTISAN SFR

## DAS KÖNIG – LIPPELT "MULTITALENT"

Möchten Sie die Brötchen rund oder eckig ?  
Möchten Sie die Teige ganz weich für Ciabatta ?  
Sind Sie es leid Teigstränge zu machen ?



Die ARTISAN produziert für Sie was Sie brauchen !

- Einfach rein mit dem Teig in den großen Trichter
- Der Satellit bringt in die richtige Form und schon den Teig
- Schneidmesser und Guillotine machen **die eckigen Brötchen**
- Der zuschaltbare Wirker macht **die runden Brötchen**
- Die Maschine passt vor jede Anlage und macht auf Wunsch auch **Super-Rosenbrötchen**

Wenn Sie sich's einfach machen wollen, kommen Sie zu KÖNIG - Lippelt



Lippelt

IHR GUTER PARTNER BEI BÄCKEREIMASCHINEN  
Ostendstraße 15      Telefon 06157/9720-0  
64319 Prungstadt      Telefax 06157/9720-97  
www.lippelt-back.com      e-mail: info@lippelt-back.com

## Österreich: Brot als Preistreiber

Brot und Gebäck werden teurer. Konsumenten in Österreich müssten mit Steigerungen um bis zu 5% rechnen, teilte der Bundesinnungsmeister der Bäcker, Heinz Hofmann, mit. Die rund 2.000 Bäcker seien auf Grund von Preissteigerungen bei Personal, Energie und Mehl, aber auch bei den Transportkosten zunehmend unter Druck geraten. Nach den Ernteausfällen bei Getreide sind die Getreidepreise um rund 3 € je 100 kg Mehl gestiegen. Bei Roggen dürfte der Preis noch stärker anziehen. Besonders unter Druck stünden die Bäcker bei den Personalkosten. „Die Bäcker sind ein sehr personalintensives Handwerk geworden“, erläuterte der Bundesinnungsmeister. Die Strukturuntersuchung der Bäcker 2002 zeige diesen Trend: Die Lohn- und Gehaltskosten seien in den vergangenen acht Jahren von rund 40 auf 50% angestiegen, wobei der Personalkostenanteil bei einzelnen Bäckern sogar über 60% liege. „Auf Grund dieser hohen Personalkosten wirkt sich jede Lohnsteigerung unmittelbar auf den Preis von Backwaren aus. Das gilt auch für die Lohnerhöhung im Bäckergewerbe um durchschnittlich 1,7%“, resümiert Hofmann.

Auch die Vertriebskosten im Verkaufsgeschäft seien stark angestiegen. So betrage ihr Anteil an den Nettoerlösen bereits 38%. Vielfach rückläufige Umsätze pro Verkaufsort und ein Halten des Personalstands führten zu diesem gewaltigen Kostenfaktor. Die Retourwarenanteile seien in den vergangenen Jahren durch die Sortimentserweiterungen und die Verlängerung der Ladenöffnungszeiten deutlich gestiegen. Der Strukturwandel innerhalb des Backgewerbes habe sich „wieder eingependelt“, so Hofmann. „Die Abnahme war schon stärker.“ Derzeit schließen jedes Jahr rund 2% der Bäcker ihren Betrieb, hauptsächlich auf Grund von Problemen bei der Betriebsübernahme. Für die Arbeiterkammer (AK) ist eine 5-prozentige Preissteigerung bei Brot „nicht nachvollziehbar und

viel zu hoch gegriffen“. Die Argumente der Bäcker, dass Transport-, Personal- und Energiekosten gestiegen seien, würden nicht zu treffen: Gewerbekunden hätten im Gegensatz zu Konsumenten von der Strom- und Gasmarktliberalisierung profitiert, die Energiekosten seien gesunken, so die AK in einer Reaktion auf die Ankündigung der Bäckerinnung.

Auch die Transportkosten in der Wirtschaftsklasse Nahrungsmittelherstellung hätten nur einen Anteil von 2,2%, im Einzelhandel sogar nur 0,7% der Gesamtkosten, sagen die AK-Experten. Die Löhne im Bäckergewerbe seien mit 1,7% nur bescheiden erhöht worden. Diese Erhöhung könne sich bei einem Lohnanteil von 50% daher maximal mit 0,9% auf die Gesamtkosten auswirken.

Der Preisaufruf in Österreich habe sich im September beschleunigt, meldet Statistik Austria. Die Inflationsrate erhöhte sich demnach auf 1,4%, nach 1,2% im Monat davor. Von Mai bis Juli hatte der Anstieg lediglich 1,1% ausgemacht. Als Inflationstreiber erwiesen sich nach Angaben der Statistik Austria unter anderem Verteuerungen bei Brot und Getreideprodukten bzw. Gebäck. Dass die Inflationsrate in Österreich mit 1,4% derzeit immer noch relativ niedrig ist, lässt sich laut Statistikbehörde vor allem auf Preisrückgänge bei Gesundheit und Nachrichtenübermittlung zurückführen. Ⓢ

## Virtuelle Backstube an der Uni Witten/Herdecke

Einst beschäftigte sich Prof. Uwe van der Heiden für die ToolBox Software GmbH, Eschweiler, mit den Logistikproblemen des Backwarengewerbes – brot+backwaren berichtete in der Juli-Ausgabe 2001 darüber. Jetzt hat der Mathematiker sein Denkgebäude weiterentwickelt und eine virtuelle Backstube entwickelt. Die Simulation eines Backbetriebes soll helfen, Organisation und Arbeitsabläufe zu optimieren. Ⓢ



**SIAB 2004:**  
**Ein weites Feld voller Chancen**  
**8. – 12. Mai 2004**  
**Verona - Italien**

Ein internationales Schaufenster, das Ihnen als Ort der Begegnung und Information nützt. Eine Drehscheibe, auf der Sie Unternehmer und Experten aus der ganzen Welt treffen, die am Maschinen, Produktionsanlagen, Backöfen, Inneneinrichtungen, Rohstoffe und Halbfertigwaren interessiert sind.

Die rechte Business-Wahl ist SIAB, Internationale Fachmesse für Bäckerei, Feinbäckerei, Süßwaren, Pasta und Pizza

**7. Internationale Fachmesse für Brot- und Feinbäckerei**  
Bäckerei,  
Feinbäckerei,  
Süßwaren,  
Pasta und Pizza

**SIAB**

Organisationssekretariat:  
**PROMEXPO** s.r.l.  
Tel. +39.02.40922.501  
e-mail: info.siab@promexpo.it  
www.fieremostre.it

Befördert von:  
**PROMEXPO**  
Konsortium von Konstrukteuren von Öfen, Maschinen, Inneneinrichtungen für Bäckerei, Feinbäckerei und Süßwaren

Mit der Teilnahme von:  
**aiabi**  
Italienischer Verband für Bäckereizutaten

Mit der Zusammenarbeit von:  
**ANIMA**  
Dachverband der italienischen Verbände der Maschinenbauindustrie und ähnlicher Zweige

Italienischer Dachverband von Bäckern, Bäcker-Konditoren und ähnlicher Zweige