

Bäckerei Keim mit optimistischer Perspektive

Die in Reutlingen-Mittelstadt ansässige Bäckerei Keim schätzt ihre betriebliche Entwicklung entgegen dem Branchentrend optimistisch ein. Klaus Keim, geschäftsführender Gesellschafter der Großbäckerei Keim GmbH, erwartet für das laufende Geschäftsjahr ein Umsatzwachstum zwischen 5 und 10%, „was einer Schaffung von 15 bis 30 neuen Arbeitsplätzen entspricht“. 2003 konnte der Umsatz trotz des heißen Sommers um 7% auf 13 Mio. € gesteigert werden. Das Investitionsvolumen der Bäckerei beläuft sich auf rund 1 Mio. € pro Jahr. Inzwischen beschäftigt der Betrieb rund 320 Mitarbeiter, darunter 16 Lehrlinge. Mit 6 – 7 t Mehl werden täglich rund 150 Sorten Backwaren hergestellt, die 50 Filialen und die Wiederverkäufer geliefert werden. 30% des Sortiments backen die Mitarbeiter in den Filialen. ●

Cerealia produziert künftig in Moskau

Der Cerealia-Konzern (Hatting/Schulstad) wird künftig auch in Russland produzieren. Das Unternehmen hat Räumlichkeiten in einem Gewerbekomplex gepachtet, für den es sich ein Vorkaufsrecht einräumen ließ. Cerealia will für den russischen Markt unter anderem Hamburger- und Hotdog-Buns herstellen. Mitsubishi Food ist ein weltweit arbeitender Ingredients-Lieferant, der schwerpunktmäßig Emulgatoren und Zuckerderivate herstellt. Im Gegenzug werden in Norwegen und Dänemark Cerealia-Produktionen geschlossen und die Ausrüstungen nach Moskau transferiert. Ein Ausbau der Produktion in Richtung TK-Teiglinge ist angedacht. ●

Eine Bäckerei für 60.000 €

Die Großbäckerei Haubenberger aus dem österreichischen Petzenkirchen ist mit einer neuen Franchise-Idee am Markt. Für knapp 60.000 € stellt Haubenberger einen ansehnlichen kleinen Laden bereit (gebaut von Aichinger MP Einrichtungsbau), samt einem kleinen Steinplatten-

Etagenofen (von Miwe). Der Franchisenehmer verpflichtet sich dann, von „Habis“ vorgegarte gefrostete Teiglinge zu kaufen, die er/sie nur mehr aus dem Tiefkühler nehmen, auftauen und abbacken muss. Wer will, kann die Gebäcke außerdem veredeln oder auch ihre Form verändern. Das Angebot reicht vom kräftigen Brot über Kleingebäck und Kuchen bis hin zur krossen Ofenpizza und die nötige Schulung, so Anton Haubenberger auf Nachfrage, gibt es auch. Fachkenntnisse sind keine Voraussetzung, wohl aber Freude an der selbstständigen Ar-

beit und Kommunikationsfähigkeit. Das Konzept stellte Haubenberger jüngst in Düsseldorf dem Publikum aus Back- und Gastronomiebranche vor. ●

500 exzellente Bäcker in Deutschland

„Unsere Broschüre beweist, dass es noch immer Bäcker gibt, die in bester Tradition unser täglich Brot herstellen können – ohne Fertigmischungen und chemische Tricksereien“, heißt es im Editorial der Broschüre „Die besten Bäcker in Deutschland“. Die Zeitschrift „Der FEINSCHMECKER“ aus dem Ham-

burger Jahreszeiten Verlag will in der November-Ausgabe beweisen, dass es „hierzulande gute Bäcker gibt“. In der Broschüre listen die Redakteure 500 Adressen für Brot und Brötchen auf. Rund 1.000 Bäckereien wurden anonym von den Mitarbeitern der Zeitschrift getestet. Neben der Gebäckqualität bewerteten die Redakteure auch die Freundlichkeit des Personals und die Atmosphäre in der Verkaufsstelle. Die Hälfte der 1.000 Testkandidaten schaffte es in die Top 500. Infos unter: www.der-feinschmecker.de. ●

Anzeige

IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

VIELFALT

Vielfalt, darunter verstehen wir bei IREKS etwas anderes: Optimale Voraussetzungen für Ihre Gebäckvielfalt zu schaffen. Mit Produkten, die Ihnen Arbeitsschritte erleichtern und dabei genügend Freiraum für Ihre individuelle Kreativität bieten.

SACHSEN-BACK
LEIPZIG

Halle: 1
Stand: 1.544

IREKS GmbH
Lichtenfels-er Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-806
E-Mail: info@ireks.de
www.ireks.de