

## Spiromatic bezieht Planungsbüro

Das in Nazareth/Belgien, ansässige Unternehmen NV Spiromatic SA, einer der größten Silohersteller Europas für den Bäckereimarkt, hat im Oktober 2005 ein neues Bürogebäude bezogen. Der dreistöckige Bau aus Glas und Beton wurde mit dem vorhandenen Verwaltungsgebäude verbunden. Der Neubau bietet Platz für 30 Projekttechniker. Neben dem technologischen Fortschritt durch Datenaustausch und dem niedrigen Energieverbrauch sollen in den Gebäuden auch ein Laboratorium und ein Untersuchungszentrum eingerichtet werden. Darin will man das Verhalten von Flüssigkeiten und Pulvern beim internen Transport oder bei der Lagerung testen, teilte das Unternehmen mit. Im

Ihr kostenloser Newsletter  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

neuen Bürokomplex ist auch die Exportabteilung untergebracht. Spiromatic exportiert mehr als 85% seiner Produkte, davon ca. 35% außerhalb Europas. Insbesondere Nord- und Mittelamerika, Russland und Australien sind zu wichtigen Märkten geworden. ☛

## Heiner Kamps: neue Spekulationen

Der Kauf der Fischrestaurantkette Nordsee scheint für Heiner Kamps nur der Auftakt einer Reihe von Akquisitionen gewesen zu sein. Die Welt am Sonntag will erfahren haben, dass sich Kamps gemeinsam mit Müllermilch-Chef Theo Müller auf Einkaufstour begibt. Im Fokus der beiden sollen demnach Bäckereien, Catering- und Feinkostunternehmen sowie

# Termine

☛ Vom 8. bis zum 10. November findet in Detmold die 56. Tagung für Bäckereitechnologie statt. Das Programm finden Sie unter: [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de).

☛ Ab 2006 wird der Internationalen Süßwarenmesse (ISM) eine neue Branchenfachmesse an die Seite gestellt: Die ProSweets, internationale Zuliefermesse für die Süßwarenwirtschaft. Damit eröffnet die KölnMesse den auf die Süßwarenindustrie zielenden Anbietern von Ingredients, Verpackungen sowie von Prozess- und Verpackungstechnologie erstmals eine eigenständige, branchenspezifische Plattform. Die Erstveranstaltung der ProSweets wird vom 31. Januar bis 3. Februar 2006 in Köln stattfinden. Die ProSweets soll in jährlichem Turnus mit einer zweitägigen Parallelität zur ISM durchgeführt. Im Drei-Jahres-Rhythmus wird die Veranstaltung dann einmal aussetzen, teilte die Messgesellschaft mit.

☛ Die Sigep findet vom 21. bis 25. Januar 2006 in Rimini statt. Weitere Infos finden Sie unter [www.sigep.it](http://www.sigep.it)

Schnellrestaurantketten stehen. Das Ganze soll zu einem Großkonzern zusammenwachsen. Zu diesem Zweck hat Heiner Kamps mit Müller die Kamps Food Retail Investment SA, Luxemburg, gegründet. Kamps selbst ist zwar geschäftsführender Gesellschafter, hält allerdings nur etwas mehr als 25% der Anteile an Unternehmen. 10% hält die japanische Nomura Bank. Mehr als 60% gehören Theo Müller, der sich der Meldung zufolge aber verpflichtet hat, mehr als 31% der Anteile an zwei Schweizer Investorengruppen abzugeben. Kamps selbst ließ die Gerüchte um eine Fusion mit Müller von seiner Unternehmenssprecherin Magdalena Tsagara umgehend als wilde Spekulation dementieren. ☛

## Halloren Schokoladenfabrik wächst

Die Halloren Schokoladenfabrik GmbH, Halle, hat erneut ein zweistelliges Wachstum erzielt, teilte das Unternehmen mit. „Wir haben 2004 einen Umsatz von 27 Mio. € erreicht und damit mehr als 10% gegenüber dem Vorjahr zugelegt“, erklärte Geschäftsführer Klaus Lellé. Auch in den ersten neun Monaten dieses Jahres lag der Umsatz knapp 11% höher als im Vorjahr. Das Unternehmen ist mit über 200 Jahren Firmengeschichte die älteste produzierende Schokoladenfabrik in Deutschland. 250 Beschäftigte gehören zur Firmengruppe. Mit Blick auf die Unternehmensanleihen für private Geldanleger, die Halloren seit dem 20.

Oktober 2004 in Eigenregie herausgab, sagte der Geschäftsführer: „Unsere Erwartungen an die Resonanz auf die Inhaber-Teilschuldverschreibungen wurden enorm übertroffen und innerhalb kurzer Zeit war die Anleihe weit überzeichnet.“ Aufgrund dessen habe das Emissionsvolumen von 10 auf 12 Millionen erhöht werden müssen. Das Ziel, mit diesen Unternehmensanleihen von außen frisches Kapital in die Firma einzubringen, sei erreicht, so Lellé. Im Internet finden Sie das Unternehmen unter: [www.halloren.de](http://www.halloren.de) ☛

## Schapfenmühle rechnet mit leichtem Wachstum

Die Carl Künkele zur Schapfenmühle GmbH & Co. KG in Ulm-Jungingen rechnet mit einem leichten Wachstum für das laufende Jahr. Im Geschäftsjahr 2004 habe



das Unternehmen ca. 33 Mio. € umgesetzt, erklärte Vertriebsleiter Ulrich Steinkellner gegenüber der Lebensmittelzeitung. Zum Wachstum trügen besonders das Bäckergeschäft, neue Vertriebsgebiete in Deutschland sowie der Export bei. ☛

## Appetit auf TK-Backwaren wächst

Tiefkühlkost zählt auch in diesem Jahr wieder zu den wachstumsstärksten Sortimenten der deutschen Ernährungswirtschaft. Die Branche rechnet mit einem Anstieg

des Gesamtverbrauchs bis Ende 2005 um 2,8%. Damit werden insgesamt über 3,1 Mio. t tiefgekühlte Lebensmittel im Handel und im Außer-Haus-Markt abgesetzt. Dies entspricht einem Um-

Anmelden!  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

satzplus von 1,8% auf insgesamt 9,65 Mrd. €. Der Pro-Kopf-Verbrauch werde 37,6 kg erreichen und damit ein Kilogramm höher liegen als im Vorjahr, meldet das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti). Besonders stark nachgefragt waren bereits im ersten Halbjahr TK-Backwaren. Das Verbrauchsplus bei Brötchen, Croissants, Teiglingen und Co. lag bei knapp 7%. Auch der zweite wichtige Absatzkanal für Tiefkühlkost, der Großverbraucherbereich, werde mengenmäßig mit einem Verbrauchsplus von 2,5% bis Ende 2005 zulegen. Dies betreffe alle Bereiche des Außer-Haus-Markts: ob Restaurants, Betriebsgastronomie, Schulen, Krankenhäuser oder Seniorenheime. Dabei setzen die Entscheider in der Außer-Haus-Verpflegung neben den Gemüse-, Fisch- und Fleischangeboten auch verstärkt auf die Produkte aus dem Menübereich. Weitere Infos unter [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de) ☛

## Frankreich will Plastiktüten verbieten

Die Nationalversammlung in Frankreich hat beschlossen, ab 2010 alle nicht kompostierbaren Plastiktüten und -verpackungen zu

Anzeige

Garantie für Qualität

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](http://www.schwarzwaldmilch.de)

verbieten. Wirtschaft und Verbraucherverbände kritisieren den Beschluss, da die vorgegebene Frist nicht realistisch sei. So wird argumentiert, dass es zur Zeit noch keine kompostierbaren Ersatzmaterialien gebe, die für alle Arten von Produkten geeignet seien. Verbraucherorganisationen dagegen fordern ein schnelleres Verbot der Plastiktüten. In Frankreich werden laut Branchenexperten jährlich 12 Mrd. Plastiktüten an den Supermarktkassen ausgegeben. In Belgien können umweltbewusste Verbraucher schon heute in Supermärkten von Delhaize einkaufen, in denen für ausgewählte frische Produkte vollständig biologisch abbaubare Verpackungen erprobt werden. In Aalst testet die Supermarktkette den Kunststoff PLA der NatureWorks LLC, Minnetonka, USA. Delhaize verkauft z.B. Salat in transparenten Schalen. Nun will das Unternehmen auch Brote in Papierbeuteln mit PLA-Klarsichtfenstern verkaufen. Aufkleber und Poster sol-

len die Käufer auf die Kompostierbarkeit der Verpackung aufmerksam machen. PLA wird aus erneuerbaren Rohstoffen (Mais, Roggen, Kartoffeln) hergestellt. Die in den Rohstoffen enthaltene Stärke bzw. der Pflanzenzucker wird zu Milchsäure fermentiert, die ein klares Polymer namens Polylaktid (PLA) ergibt. PLA-Behälter zersetzen sich in industriellen Kompostieranlagen und erfüllen die Prüfnorm EN 13432. Weitere Informationen unter: [www.natureworkspla.com](http://www.natureworkspla.com). 📍

### Kamps baut Logistikhalle für Brote

Potsdam wird zum Brot-Umschlagplatz: Der größte deutsche Backwarenhersteller Kamps will in der Landeshauptstadt ein neues Logistikzentrum bauen. Von dort aus sollen künftig die in Bernau gebackenen „Lieken Urkorn“-Brote in die Supermärkte in Berlin und Brandenburg gebracht werden, so Kamps-Sprecherin Christina Stylianou. Noch ist unklar, wann und

an welchem Ort das Logistikzentrum errichtet wird. Kamps befindet sich mit der Stadt in Verhandlungen über das Grundstück. Über die Höhe der Investition könne sie ebenfalls noch keine Angaben



machen, sagte Stylianou. Neue Arbeitsplätze schafft Kamps in Potsdam wahrscheinlich nicht. Da im Werk in Bernau eine neue Backlinie eingerichtet werde, habe man sich entschieden, das dort angesiedelte Logistikzentrum nach Potsdam auszulagern. 📍

### Neues Qualitätssiegel der Berliner Bäcker-Innung

Mitte September präsentierten sich die Berliner Handwerksbäcker mit ihren Produkten zum Brotfest auf dem Alexanderplatz. Während der Veranstaltung verlieh die Bäcker-Innung zum ersten

Mal die „Goldene Brezel“, das neue Qualitätssiegel der Innung. Bäcker Klaus Wiedemann freute sich über die Auszeichnung. In der Vergangenheit wurden Testkäufe und Betriebsbegehungen in der Bäckerei durchgeführt. Um den Ansprüchen des Qualitätssiegels gerecht zu werden, muss der Handwerker z.B. seine Backwaren traditionell herstellen, kompetent beraten, die Lebensmittel-Hygieneverordnung aktiv umsetzen, die Mitarbeiter weiterbilden und Ausbildungsplätze bereitstellen. 📍

### Weiter Streit um Bäckerei Post

Im Streit um den Verbleib der insolventen Hechtsheimer Bäckerei Post GbR ist kein Ende in Sicht. Insolvenzverwalter Dr. Jörg Lehr beklagt das seiner Ansicht nach mangelnde Rechtsbewusstsein von Seniorchef Wilfried Post, der zwar angekündigt hat, die von seinen Söhnen betriebenen Filialen weiterführen zu wollen, jedwedes Übernahmeangebot aber konsequent abgelehnt hat. Die Söhne

Anzeige



# H ch

-Zeit für

# Marzipan-Kreationen.

NEU:  
verfeinerte Marzipanrohmasse  
für feinste Kreationen.

**Backen mit bester Qualität.** Unsere Marzipanrohmassen erhalten Sie jetzt in noch besserer Qualität. Hergestellt aus fein gewalzten Mandeln ist die geschmeidig feine Konsistenz ideal zum Modellieren und Dekorieren. Als pure Rohmasse oder angewirkt in 90/10 bis 60/40er Qualität, die mandelfeinen Zentis Grundmassen sind praktisch unterverpackt im 12,5 kg-Gebinde.

**Perfekt formen und dekorieren.** In zarten Pralines, als aufwendige Dekoration oder köstliche, backstabile Zutat in Stollen und Gebäck, die feinen Zentis Rohmassen bieten vielfältige Verwendungsmöglichkeiten und setzen Ihrer Phantasie keine Grenzen. Erweitern Sie Ihr Angebot mit unserem Diätmarzipan für Spezialprodukte. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.



**ZENTIS**

*Einfach traumhaft gut.*

Franz Zentis GmbH & Co. KG • Jülicher Straße 177 • D-52070 Aachen • Tel.: 02 41/47 60-0 • Fax: 02 41/47 60-3 69 • [www.zentis.de](http://www.zentis.de)

hatten Maschinen und Ladeneinrichtung lediglich von ihrem Vater gepachtet. Nun versucht dieser anscheinend, kostenlos an das zu kommen, was gemeinhin als Insolvenzmasse bezeichnet wird. Insol-

Anmelden!  
www.backwelt.de

venzverwalter Lehr hatte indes die letzte Post-Filiale am Dienstag per gerichtlicher Anordnung räumen lassen, nur um feststellen zu dürfen, dass Post Senior 100 Meter vom letzten Geschäft entfernt mit einem Verkaufswagen auf Kundenfang geht und gleichzeitig per Aushang um Bäckereifachverkäuferinnen wirbt. Auf der Strecke bleiben bei dieser Praxis die Lieferanten der Post-Brüder. ☛

### Samuelson übernimmt Backshop-Lösung

Die auf EDV-Lösungen spezialisierte Berliner Unternehmensberatung Samuelson hat die Exklusivrechte an der Lösung „Backshop“ des insolventen Kassen-Softwareherstel-

lers Cassius übernommen und in eine neu gegründete Samuelson Kassensysteme GmbH eingebracht. Sie wird integriert in die vom Haus entwickelte Komplettlösung für Backbetriebe „Backwarenproduktion und Filialsteuerung“. Die Software läuft auf Microsoft Navision. ☛

### IAWS hat gut verdient

Die aus Irland stammende, aber weltweit tätige IAWS Group – unter anderem größter Aktionär der schweizerischen Hiestand-Gruppe und zu 80% Eigner von La Brea, Los Angeles – hat das Ende Juli abgeschlossene Geschäftsjahr mit sehr guten Zahlen absolviert. Der Gruppenumsatz stieg um 10,3% auf 1,4 Mrd. €. Der operative Ge-



winn um 14,1% auf 96,6 Mio. €. Vor allem die Food Division des Konzerns glänzte mit einem Umsatzzuwachs um 22,6% auf 892 Mio. €. 12,1% des Wachstums

entstanden im bestehenden Business, der Rest kam über Neuaquisitionen dazu. Joint Ventures wie Hiestand, Odlum oder die Tim Horten-Gruppe trugen rund 25 Mio. € zum operativen Gewinn bei, was einer Steigerung gegenüber dem Vorjahr von 13% entspricht. ☛

### Vollkorn-Mühlenbäckerei mit Neubau

Die DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH, die noch in Siegburg-Kaldauen sitzt, will in das Gewerbegebiet Hossenberg in Hennef ziehen. Ab Dezember sollen die Mitarbeiter auf dem Hossenberg produzieren. Das neue Gebäude besteht aus 600 m<sup>2</sup> Produktions- und 200 m<sup>2</sup> Bürofläche. „Wir stoßen seit zwei Jahren an unsere Kapazitätsgrenzen“, erklärt der Chef der Vollkorn-Mühlenbäckerei, David Lee Schlenker, die Verlagerung nach Hennef. An der neuen Produktion soll eine Verkaufsstelle eingerichtet werden. 32 Mitarbeiter inklusive sieben Auszubildende produzieren hauptsächlich für Bioläden und Reformhäuser in der Region. Der Bäcker und Industriekaufmann Schlenker setzt auf täglich frisch gemahlene Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau. 90% der Zutaten kommen aus der Region. Die Bäckerei, die 1991 als Handelsbetrieb gegründet wurde, strebt für dieses Jahr einen Umsatz von 1,55 Mio. € an. ☛

### Handelsmarken wachsen deutlich

Der Anteil der Handelsmarken im internationalen Konsumgütermarkt steigt weiter. In den 12 Monaten von Mai 2004 bis April 2005 machten Handelsmarken, so genannte Private Labels, weltweit 17% des gesamten Umsatzvolumens aus, 2% mehr als vor zwei Jahren. Das entspricht einer Zuwachsrate von 7,5%, die Herstellermarken konnten dagegen nur 2% zulegen. Zu diesen Ergebnissen kommt ACNielsen in der aktuell veröffentlichten Studie The Power of Private Label 2005. Untersucht wurden 14 Produktbereiche aus den Bereichen Lebensmittel, Körperpflege, Hygieneartikel sowie Wasch-, Putz- und Reinigungsmittel und Haushaltseinwickler mit insge-

samt 80 Kategorien in 38 Ländermärkten. Am höchsten ist der Marktanteil der Private Labels in der Schweiz (45%), mit einigem Abstand folgen Deutschland (30%), Großbritannien (28%), Spanien (26%) und Belgien (25%). Das stärkste Wachstum (11%) bei allerdings deutlich schmalerer Ausgangsbasis verzeichneten gemeinschaftlich die Schwellenländer (Kroatien, Tschechische Republik, Ungarn, Slowakei und Südafrika). ☛

### Außer-Haus-Markt: Bäckerimbisse gewinnen

Im ersten Halbjahr haben sich die Ausgaben und Gästezahlen im Außer-Haus-Markt stabil entwickelt, teilte die ZMP Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH, Bonn, mit. Es gab aber Verschiebungen im Markt. Besonders im Quickservicsegment konnten Bäckerimbisse und Burger-Restaurants zulegen. Beliebte sind Speisen für den schnellen Konsum und vegetarische Hauptgerichte wie z.B. Salate. Zu den Favoriten des Außer-Haus-Markts gehören Sandwich/belegte Brote und Brötchen. Dieses Segment konnte im Vergleich zum er-

Ihr kostenloser Newsletter  
www.backwelt.de

sten Halbjahr 2004 ein Plus von 18,2 Mio. € verbuchen. Größter Verlierer sind Fleisch-Hauptgerichte, was besonders die deutsche Gastronomie traf. ☛

### Fazit der deutschen Einheit

15 Jahre nach der Wiedervereinigung hat die KfW Bankengruppe über die wirtschaftliche Entwicklung in den ostdeutschen Bundesländern Bilanz gezogen: „Es gibt wirtschaftliche Teilerfolge in Ostdeutschland, die angesichts der verheerenden Ausgangslage von 1990 sehr hoch zu bewerten sind. Allerdings werden diese Erfolge von dem gravierenden Problem der hohen Arbeitslosigkeit überschattet“, sagte Dr. Nobert Irsch, Chefvolkswirt der KfW Bankengruppe anlässlich der Vorstellung des Sonderbands „15 Jahre Deutsche Einheit – wie geht es im Osten weiter?“ in der KfW-Zentra-

Anzeige

## HOKU Mobile Stikkenwagen- & Blechreinigung

### Direkt bei Ihnen



- gereinigt wird auf unserem Fahrzeug
- ohne Unterbrechung der Produktion
- Ergebnis fast wie neu

### Glauben Sie nicht? Fragen Sie unsere Kunden!

Grundreinigung: - von normal verschmutzten Blechen  
Direkt bei Ihnen  
- bei stark verschmutzten Blechen erhalten  
Sie kostenlos HOKU-Leihbleche

Testen Sie die neuen  
**HOKU-Coating** Backbleche  
**Backbleche ohne zu fetten**

Bei Kaufinteresse einer  
Reinigungsanlage für Stikkenwagen, Backbleche, Kunststoff-Körbe usw. wird Sie eine Vorführung überzeugen.

HOKU Tel.: 038485/21947  
Bahnhofstraße 12 Fax: 038485/21948  
19406 Dabel Email: [hoku-backofenbau@t-online.de](mailto:hoku-backofenbau@t-online.de)

Besuchen Sie uns auf der Südback 2005.  
Halle: 6.0 Stand: 6.0.129

le in Frankfurt a/M. In der Studie wurden die wirtschaftliche Entwicklung und die kommenden Herausforderungen für Ostdeutsch-

Anmelden!  
www.backwelt.de

land analysiert – unter besonderer Betrachtung der Themen „Mittelstand und Innovationspotential“ und „Demographische Entwicklung“. Um den Problemen in Ostdeutschland entgegenzutreten, müssen der Studie zufolge die Investitionen zur Überwindung der kleinbetrieblichen Strukturen weiter gefördert werden. Der Sonderband „15 Jahre Deutsche Einheit – wie geht es im Osten weiter“ liegt als Download auf der Seite [www.kfw.de/DE/Presse/Inhalt.jsp](http://www.kfw.de/DE/Presse/Inhalt.jsp) vor. ☉

#### Faktensammlung Gentechnik

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) hat eine Faktensammlung „Gentechnik in der Warenkette“ herausgegeben. Darin wird über den Stand der Anwendung transgener Pflanzen und die Auswirkung auf den internationalen Handel informiert. Außerdem werden der internationale und der europäische Rechtsrahmen unter Einbeziehung von WTO sowie Codex Alimentarius dargestellt. Kosten: 6,- € plus MwSt. und Versand. Bestellung: [uamoruso@bll.de](mailto:uamoruso@bll.de). ☉

#### Billigland Deutschland

Seit der Einführung der gemeinsamen Währung ist es nach einer Studie der Marktforscher von ACNielsen, Frankfurt, innerhalb der einzelnen Mitgliedsländer wie auch EU-weit zu einer Preisangleichung gekommen. Untersucht wird die Entwicklung anhand eines Warenkorbs aus 160 identischen internationalen Markenprodukten aus dem Lebensmittel- und Nearfood-Bereich, die in 15 europäischen Märkten – Belgien, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Italien, Niederlande, Österreich, Portugal, Spanien, Norwegen, Schweden und Schweiz – verkauft werden. Über 25.000 Lebensmittelgeschäfte, Super- und Hypermärkte sind in die Studie eingebunden. „Im Jahr 2002 mus-

ste der Verbraucher für den Warenkorb im teuersten Land noch 71% mehr bezahlen als im billigsten. Inzwischen liegt die Differenz nur noch bei 50%“, sagt Frank Martell, CEO ACNielsen Europa. Am billigsten kommt man beim Befüllen des Warenkorbs laut Analyse nach wie vor in Deutschland weg. Die große Dichte an Discountern hat hierzulande über die letzten Jahrzehnte für ein günstiges Preisniveau gesorgt. ☉

#### Marketingidee

Alvaro Ocegueda ist Zahnarzt und Bäckermeister, Ramon Aguilar Biologe und Lehrer, Pedro Gonzales Heilpraktiker und Felix Hernandez PR- und Marketingspezialist. Seit sieben Jahren betreiben die vier eine Bäckerei in Lynwood, Kalifornien, die sich ausdrücklich der gesunden Ernährung verschrieben hat. Die vier zogen damals die Konsequenz daraus, dass sich in allen vier Familien Krankheiten wie Diabetes, Bluthochdruck, ein zu hoher Cholesterinspiegel etc.



häuften. Anfangs belieferten sie lediglich Großhändler mit ihrem Programm. Inzwischen sind die Bagels, Donuts, Brownies, Hamburger- und Hotdog-Buns, Muffins, Mexican Breads, Pizza, flavored Tortillas and Loaves of low-carb, no-sugar fancy Breads und Pastas auch im Internet zu kaufen. [www.mividamylife.com](http://www.mividamylife.com) ☉

#### Greenpeace contra Kraft

Greenpeace schießt in den USA zur Zeit gegen den Kraft Food Konzern, weil dieser in Thailand Kekse verkauft, die genveränderte Rohstoffe enthalten. Das haben laut Greenpeace Untersuchungen in renommierten deutschen Labors bewiesen. Kraft wird beschuldigt, ein doppeltes Spiel zu treiben. In Europa habe sich der Konzern verpflichtet, keine genveränderten Rohstoffe einzusetzen. In Märkten, in denen diesem Thema jedoch weniger Aufmerksamkeit gewidmet wird, tue man dies doch. Die Greenpeace-Kampagne zielt darauf, durch Druck auf dem US-Markt die Produktion in Thailand beeinflussen zu können. ☉

Augen auf  
für Neues...



Erfolgreich in Brot...

Jetzt brandneu  
in Dinkel oder klassisch

Schapfen  
Feinback

Teige

Massen

Füllungen



SchapfenMühle GmbH & Co. KG  
89081 Ulm-Jungingen

Fordern Sie unseren Außendienst!  
Telefon 07 31 / 9 67 46-28  
Telefax 07 31 / 9 67 46-56  
[www.schapfenmuehle.de](http://www.schapfenmuehle.de)

Schapfen  
Mühle



seit 1452



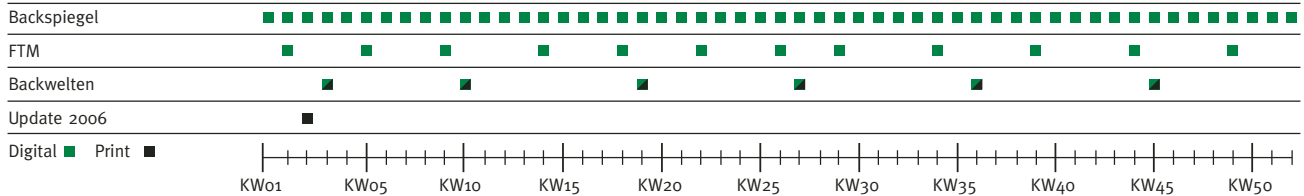


**Update 2006**  
 Jahrbuch der Bäckereitechnik und  
 -technologie  
 Print, Erscheinungsweise jährlich,  
 Auflage 3.000 Exemplare



**Backwelten**  
 Fachzeitschrift für die Herstellung  
 von Brot + Backwaren  
 Print oder digital, Erscheinungswei-  
 se 6 x jährlich, Auflage  
 5.000 Exemplare

**Unser Programm in deutscher Sprache**



**FTM**  
**Fakten, Trends und Marktdaten**  
**aus und für die Backbranche**  
 Digital, Erscheinungsweise  
 monatlich, Auflage 5.000



**Das Internet-Portal der**  
**backenden Branche**  
 15.000 pageviews pro Monat



**Backspiegel**  
 Der wöchentliche Nachrichten-  
 dienst über und für die Back-  
 branche im deutschsprachigen  
 Teil Europas per E-Mail – ak-  
 tuell, informativ und unabhän-  
 gig, inklusive der branchen-  
 spezifischen Auszüge aus dem  
 Handelsregister.  
 Digital, Erscheinungsweise  
 wöchentlich, Auflage 7.872



**A bi-monthly publication that offers an investigative insight into the baking and biscuit industries on a global level**

Print oder digital, Erscheinungsweise 6 x jährlich, Auflage 5.320 Exemplare



**Die russischsprachige Fachzeitschrift für den gesamten russischsprachigen Raum**

Print oder digital, Erscheinungsweise 5 x jährlich, Auflage 5.783 Exemplare



**Die Fachzeitschrift für die Süßwaren- und Feingebäckhersteller in Deutschland**

Print oder digital, Erscheinungsweise 10 x jährlich, Auflage 2.834 Exemplare

**FAX an 040 / 3990 1229 oder unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de)**

Hiermit abonniere ich zum 1.1.2006 zum Preis von 70 € plus Porto das Info-Komplett-Angebot aus Jahrbuch, Fachzeitschriften, Trendletter und Nachrichtendienst

**Bitte senden Sie mir die Fachzeitschriften**

digital

in gedruckter Form

**abweichende Rechnungsanschrift:**

Name

Name

Vorname

Firma

Firma

Straße

Straße

Plz

Plz

Stadt

Stadt

E-Mail

## Lebensmittelpreise im BigMac-Index

Die Wirtschaftszeitung „The Economist“ vergleicht die Lebensmittelpreise in Europa anhand eines BigMac-Index. Der Standard BigMac, so die Journalisten, sei überall gleich und deshalb eine gute Vergleichsmarke. Ergebnis: In der Eurozone insgesamt liegt

Ihr Infodienst unter:  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

der Preis um 17% über dem Preisniveau in den USA, in den neuen Ländern der EU deutlich drunter. Ungarn -15%, Slowenien -16%, Tschechien, Litauen und Estland -25%, Slowakei -32%, Polen -36%, Lettland -37%. ☛

## Ballaststoffe aus dem Meer

Dass sich Algen zum Aufwerten von Backwaren eignen, haben einige Bäcker schon länger erkannt und bieten ihren Kunden grüne Gebäcke mit Zusatznutzen an. Der britische Wissenschaftler Professor Jeff Parson von der Universität Newcastle upon Tyne will fetten Speisen einen Extrakt aus Seetang zusetzen, um das Essen mit Ballaststoffen anzureichern. Das Alginat hat zudem die Eigenschaft, sich im Magen zu verklumpen. So soll sich schnell ein Sättigungsgefühl einstellen. Alginat ist ein

geschmacksneutrales weißes Pulver, das die Lebensmittelindustrie bereits als natürliches Dickmittel einsetzt. Parson ist sich sicher, dass Alginat in vielen Lebensmitteln einsetzbar ist, zum Beispiel in Dessert-Cremes und Joghurtzubereitungen. Den größten Erfolg verspricht er sich für den Einsatz in Backwaren: „Alginat kann den Ballaststoff-Anteil in Weißbrot vervierfachen.“ ☛

## Klebstoff aus Kakaoschalen

In Deutschland fallen jährlich 20.000 bis 30.000 t Kakaoschalen aus der Schokoladenproduktion an, die nach dem Rösten von

Anmelden!  
[www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

den Bohnen abgetrennt und nicht weiterverarbeitet werden, schreibt die FTD Deutschland. „Solche Reststoffe sind zum Wegwerfen viel zu schade, und in Bioraffinerien können wir ihre Inhaltsstoffe nutzen“, sagen Forscher vom Institut für Umwelt und Biotechnik der Hochschule in Bremen. In den Kakaoschalen fanden die Forscher

neben Fetten, Kohlenhydraten und Pektinen auch Eiweiße mit ihren Klebeeigenschaften. Neben der Klebkraft der Kakaoschalen stellten die Forscher noch weitere Eigenschaften fest. So können die Kakaosextrakte Unkräuter vertilgen und riechen obendrein noch gut. Warum die Kakaoschalen so gut kleben, wissen die Wissenschaftler noch nicht genau. Die für den Kleber verantwortlichen Inhaltsstoffe lassen sich durch Kochen mit Wasser herauslösen. Wenn das Wasser verdunstet ist, bleibt ein bräunliches, wohlriechendes Pulver zurück. Beträufelt man das Pulver mit Wasser, verwandelt es sich in einen flüssigen Klebstoff. ☛

## Lebensmittel: Weitere Preissenkungen nicht ausgeschlossen

Ob die EU-weit im Durchschnitt niedrigsten Lebensmittelpreise in Deutschland noch weiter sinken werden, hänge von den Billiganbietern ab, die seit Anfang 2005 unter Druck geraten seien, erklärte der Bundesverband des

Deutschen Lebensmittelhandels (BVL) im Vorfeld der Anuga, der weltgrößten Messe der Ernäh-



rungswirtschaft in Köln. „Dennoch scheint sich der Trend zum Billiganbieter seit Beginn des Jahres leicht abgeschwächt zu haben. Die kleinen Verbrauchermärkte, aber auch die Supermärkte holen wieder auf“, sagte BVL-Präsident Dierk Frauen. Es sei eindeutig, dass sich der Verbraucher verstärkt wieder anderen Geschäften mit Vollsortiment zuwende. Der Trend bei den Waren geht in Richtung gesunde Nahrungsmittel, wie der Vorsitzende der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE), Jürgen Abraham, erklärte. Im Mittelpunkt stehen Bio-Produkte, Wellness-Lebensmittel und Chilled Food. Die Ernährungsbranche müsse sich auf Dauer darauf einstellen, dass der Preis für die meisten Verbraucher ein entscheidendes Einkaufskriterium bleibe, hieß es weiter. ☛

Anzeige

## Blechputzer

mieten für 3,97 € p.T. mit  
Service + Dauergarantie



Tel. 0 61 84 / 92 93 78  
Fax 0 61 84 / 92 93 79  
W. Ullmann

## BREZEL

Gold 585/-massiv  
3 Diamanten € 186,-  
Als Anstecknadel € 207,-  
Kette Gold 585/-, 42 cm  
€ 57,-

Ohrstecker Gold 585/-  
p. Stück € 51,-

Auf Wunsch Prospekt

Original-  
größe

## Ilse H. Pfisterer

Schmuck aus  
der Goldstadt

Elisabethstraße 2  
75180 Pforzheim  
Tel. + Fax 072 31/76 6108



## Stollen-Zacharias 2005

Auf der Südback in Stuttgart wurde am 16. Oktober die von MeisterMarken gestiftete Auszeichnung „Stollen-Zacharias“ (Stollen-Champion-Award) an in der Vermarktung und Öffentlichkeitsarbeit besonders kreative und engagierten Stollenbäcker verliehen. Die 15. Preisverleihung war gleichzeitig die Premiere unter dem neuen Namen Stollen-Zacharias (vormals Stollen-Oskar).

Die Preise, Teil der konzertierten Stollenaktion 2004 von Backhandwerk, Bäko und MeisterMarken, überreichte MeisterMarken-Geschäftsführerin Karin Nikolai, gemeinsam mit Holger Knieling (Bäko-Zentrale Süd), Johannes Schultheiß (Landesinnungsverband des Bäckerhandwerks Württemberg) und MeisterMarken-Verkaufsleiter Joachim Speckmann. PR-Fachmann Franjo Steffen führte durch die Preisverleihung und präsentierte die Leistungen der Gewinner.

Die Stollen-Champion-Awards 2005 gingen an folgende Preisträger.

### Fachgeschäfte

1. Preis Godi's Backstube, Hildesheim (Niedersachsen)

2. Preis Bäckerei, Konditorei Wittbold, Emmerthal (Niedersachsen)

3. Preis Bäcker Braun, Halver (Nordrhein-Westfalen)

### Innungen

1. Preis Bäcker-Innung Dresden (Sachsen)

2. Preis Bäcker-Innung München (Bayern)

3. Preis Bäcker-Innung Schweinfurt (Bayern)

Die Preisträger erhielten neben den wertvollen Bronzemedallien „Stollen-Zacharias“, Urkunden und Preisgelder in Höhe von 800 €, 550 € bzw. 400 €

Informationen über die Leistungen der Preisträger finden Sie unter [www.meistermarken.de](http://www.meistermarken.de) in der Rubrik Neuigkeiten im Internet. Der Wettbewerb um den Stollen-Zacharias ist in diesem Jahr erneut ausgeschrieben. Jeder deutsche Backbetrieb und jede Innung kann sich am Wettbewerb beteiligen und mit den von ihm in diesem Jahr erbrachten besonderen Leistungen rund um den Stollen für den Stollen-Zacharias 2006 bewerben.

Die nächste Preisverleihung wird auf der iba 2006 in München stattfinden.