

## Detmold: Tradition trifft Innovation

Es ist eine Traditionsveranstaltung mit Innovationscharakter, die alljährlich auf dem Schützenberg in Detmold von der Arbeitsgemeinschaft für Getreideforschung e.V. ausgerichtet wird. Doch ein Wermutstropfen trübt das sonst überwiegend positive Bild. Von 370 angemeldeten Teilnehmern kamen gerade mal 25% aus Backbetrieben. Alle anderen waren Firmenvertreter der Zulieferindustrie, Wissenschaftler, etc. Die 54. Bäckereitagung diente

nicht nur als Plattform für Vorträge aus Wissenschaft und Handel, sondern auch als Podium für die Auszeichnung der besten Absolventen der Zusatzqualifikation Detmolder Backmanager. Der Vizepräsident der AGF, Heinrich Kolls, überreichte die Urkunden und gratulierte den Jungmanagern zu ihren herausragenden Prüfungsleistungen. Ausgezeichnet wurden Norbert Brüggemann (Harry Brot, Schenefeld), Henning Bünning (Landbäckerei Puck,

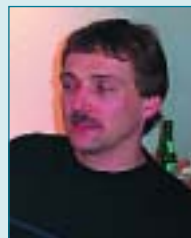
Grube/Ostholstein) und Martin Hämmerle (Rudolf Ölz Meisterrbäcker, Dornbirn).

Insgesamt hatten 16 Teilnehmer diesen Lehrgang besucht, alle

haben die Abschlussprüfung bestanden. Der nächste Kursus wird vom 19. Januar bis zum 13. Februar 2004 laufen. Informationen unter [www.agfdt.de](http://www.agfdt.de)



NORBERT BRÜGGEMANN



HENNING BRÜNNING



MARTIN HÄMMERLE

### Neubau für Mann

Die Großbäckerei Mann in Wien baut ein neues Produktionsgebäude. Im Beisein von Bürgermeister Dr. Michael Häupl wurde Anfang November in Wien-Liesing der erste Spatenstich für ein neues Backzentrum der Wiener Großbäckerei von Bäckermeister Kurt Mann getan. Bis zum Herbst nächsten Jahres soll das Gebäude mit einer Nutzfläche von 14.500 m<sup>2</sup> auf drei Ebenen fertig sein. Bis dahin werden deshalb vermutlich 23 Mio. € Kosten entstanden sein. „Der Mann“ gehört in Wien zu den drei Großen der Backszene. Vor 143 Jahren in Niederösterreich gegründet, ist das Unternehmen seit knapp 100 Jahren in Wien-Liesing ansässig. 450 Mitarbeiter, davon 41 Lehrlinge, stehen auf der Lohnliste, beliefert werden täglich 300 Großhandelskunden und 46 eigene Filialen. ☛

### Ankerbrot: Bilanz 2002

Die Ankerbrot AG, Wien, hat das Jahr 2002 als siebtes Jahr in Folge mit operativem Verlust abgeschlossen. Die entsprechende Bilanz präsentierte der Vorstand während der Hauptversammlung im November. Die Ankerbrot AG erzielte einen Umsatz von 102,4 Mio. €, im Vorjahr inklusive Filialumsatz 161,3 Mio. €. Allerdings ist der Vergleich durch die Einbringung sämtlicher Filialen rückwirkend zum 31.12.2001 in die Backwarenlogistik GmbH, die anschließend in „Anker Snack & Coffee“ Gastronomiebetriebs GmbH umfirmierte, nur bedingt möglich. Von den 297 an die „Anker Snack & Coffee“ ausgelagerten Filialen wurden im Laufe des Jahres 2002 95 aus betriebswirtschaftlichen Gründen geschlossen. Die außerplanmäßige Abschreibung der 100%-Anteile an der „Anker Snack & Coffee“

von 22,7 Mio. € auf 4,5 Mio. €, Restrukturierungs- und Sanierungsaufwendungen in Höhe von 6,2 Mio. € und eine Rückstellung für latente Steuern in Höhe von 6,3 Mio. € ergab für das Geschäftsjahr 2002 ein negatives Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit in Höhe von 41,8 Mio. € und einen Jahresfehlbetrag in Höhe von 48,1 Mio. €. Erwartungsgemäß wurde von der Hauptversammlung die vereinfachte Herabsetzung des Grundkapitals der Ankerbrot AG von 7,27 Mio. € auf 76.923 € beschlossen.

Das Sanierungskonzept setzt auf Sortimentsbereinigung und eine weitere Durchforstung der Standorte. Die sieben Filialen in Tirol wurden abgegeben. Insgesamt verbleiben damit 180 Filialen im Unternehmen. Außerdem soll die Produktion so optimiert werden,

dass nur mehr 50% der verbauten Fläche in Wien-Favoriten benötigt werden.

In der Hauptversammlung wurden auch zwei neue Mitglieder des Aufsichtsrats der Ankerbrot AG bestellt: Mag. Anton Schubaschitz und Mag. Albert Hannak. Schubaschitz ist Vorstand der TSB-AG (Troubleshooting und Beteiligungsverwaltung), Hannak ist Geschäftsführer und Partner der Deloitte & Touche Corporate Finance Advisory GmbH, Wien. Auf eigenen Wunsch aus dem Aufsichtsrat ausgeschieden sind: Dipl.-Ing. Otto Mayer und Eva Müller. Die Ankerbrot AG befindet sich seit 26. Juni 2003 zu 92% im Besitz der Salos Beteiligungsverwaltungs GmbH. Der Vorstand setzt sich zusammen aus Klaus Ostendorf, Peter Ostendorf und Bernhard Chwatal. ☛

Anzeige

## Qualität zu einem fairen Preis

### Unsere Produktpalette:

- ✱ Kälteanlagen mit R 744, CO<sub>2</sub> u. a.
- ✱ Schockfrostanlagen Spiral-, Tunnel- und Wagenforster
- ✱ Scherbeneisanlagen ab 3 t pro 24 h
- ✱ Kälteanlagen für Gewerbe und Industrie
- ✱ Gärunterbrecher, Gärverzögerer usw.

**WESKA**<sup>G</sup><sub>m</sub><sup>b</sup><sub>H</sub>

Wartung, Errichtung und Service für Kälteanlagen

Elisabethstraße 29  
08491 Netzschkau

Telefon +49 03765/38 03-0  
Telefax +49 03765/38 09-29  
e-mail: [WESKA@t-online.de](mailto:WESKA@t-online.de)

### Stöhr-Brot will weiter wachsen

Mit 177 Beschäftigten ist die Großbäckerei Stöhr-Brot in Halsbek einer der größten Arbeitgeber in der Stadtgemeinde Westerstede. Und es sollen bald noch mehr Arbeitsplätze werden: Ende Oktober weihte Bäckermeister Martin Stöhr eine neue Auslieferungshalle mit 1.250 m<sup>2</sup> und neue Sozialräume von 500 m<sup>2</sup> ein.

„Wir wollen mit der Erweiterung die Voraussetzung für die IFS-Zertifizierung und für weitere Expansion erfüllen“, sagte der Unternehmer in seiner Ansprache. Mit dem IFS-Zertifikat (International Food Standard) erhofft sich die Bäckerei eine Verbesserung der Position gegenüber den Mitbewerbern. In den vergangenen Jahren hat die Bäckerei den Lieferbereich bis zur Elbe und nach Westfalen ausdehnen können. Das Unternehmen liefert hauptsächlich Gebäck an Lebensmitteldiscounter und betreibt keine eigenen Filialen. ◀

### Peter's gute Backstube rechnet mit 15 Mio. € Umsatz

Die Peter's gute Backstube GmbH und Co. KG aus Bühl rechnet in diesem Jahr mit einem Gesamtumsatz von 15 Mio. €. Die Bäckerei zählt sich dabei zu den fünf größten der Branche im badischen Landesteil. Die seit 1999 gleichberechtigten Gesellschafter Bernhard Peter und Bruno Ketterer lobten besonders die Mitarbeiter der Bäckerei. Die Beschäftigten seien die Garanten für Erfolg und Wachstum. Rund 430 Mitarbeiter sind für das Unternehmen tätig. 320 davon arbeiten in den derzeit 27 Filialen, 95 in der Produktion. 100 Kunden, von der Betriebskantine bis zum Hotel, werden täglich beliefert. Weiteres Wachstum könne das Unternehmen durchaus noch gebrauchen und auch bewältigen – nicht aber um jeden Preis, erläuterte Bernhard Peter seine Zukunftsstrategie gegenüber dem Acher und Bühler Boten. Die Tagesproduktion der Bäckerei beläuft sich auf 25.000 Brötchen, 3.500 Brote, 6.000 Stück Laugengebäck und 4.500 Stück Feinbackwaren. ◀

### Insolvenz abgewendet

Die Anfang des Jahres in Insolvenz geratene Bäckereikette Beims GmbH aus Barleben bei Magdeburg, hat die Krise gemeistert. Innerhalb des Insolvenzverfahrens wurde die innerbetriebliche Ablauforganisation verbessert und das Filialnetz gestrafft. Das Verfahren wird laut Insolvenzverwalter in den nächsten Tagen vom Magdeburger Amtsgericht eingestellt, alle 80 Arbeitsplätze bleiben erhalten. Vier Filialen sind geschlossen worden, 18 werden weitergeführt. ◀

### Bäckerbub-Gruppe wächst

Die Bäckerbub-Gruppe, Reutlingen, hat nach Angaben von Geschäftsführer Wolfgang Valentini im vergangenen Jahr den Umsatz gegenüber 2001 um 4,35% auf 120 Mio. Euro gesteigert. Im laufenden Jahr kämen wohl 125 Mio. € zusammen, erklärte Valentini dem Reutlinger General-Anzeiger. Der größte Bäcker Baden-Württembergs beschäftigt derzeit 2.756 Mitarbeiter. 410 Filialen betreibt die Gruppe im Südwesten. ◀

### Coupons aus dem Internet

Zwischen Ansbach und Deggendorf gibt es eine neue Art, kostenlos zu Brezen, Semmeln oder Krapfen zu kommen. Ein Klick auf die Webseite von Bauers Backstube, Coupon heruntergeladen, ausdrucken und ab in die Filiale, das gute Backwerk abholen. Jürgen Bauer, Bäckermeister und Betriebswirt, will mit dieser Aktion Kunden auf seine Webseite locken, um sie später verstärkt als Kontakt- und Werbemedium zu nutzen. Bauer betreibt 63 Filialen von Nürnberg bis Regensburg, darunter zwei Discountläden unter dem Namen „Express“. ◀

Anzeige



**No. 1**

*in Cutting Technology*

Mehr als 200 Spezialisten und die genau richtige Maschine für jede Anwendung in Handwerk und Industrie machen TREIF zur No. 1 in Sachen Schneidtechnik. Wir vereinen bewährte Qualität und innovatives Know-How.

**TREIF**  
Maschinenbau GmbH  
Südstraße 4  
D-57641 Oberlahr  
Telefon: (0 26 85) 9 44-0  
Fax: (0 26 85) 10 25  
e-mail: info@treif.com  
[www.treif.com](http://www.treif.com)



TREIF  
SB-Universal-  
schneider  
Pegasus SB



TREIF  
Kreismesser-  
maschine  
Diskus



REX  
Würfel-  
schneider



REX  
Ultraschall-  
schneide-  
anlagen

### Mittelstands-Oskar für Konditorei

Frank Röntgen, geschäftsführender Gesellschafter der Röntgen OHG Steffenshagen Classic Conditorei und Cafe GmbH aus dem Ostseebad Kühlungsborn in Mecklenburg-Vorpommern, nominiert von der Region Rostock/Güstrow/Bad Döberan Marketing Initiative e.V., hat den „Oskar für den Mittelstand“ gewonnen. 2002 erzielte das Unternehmen mit 43 Angestellten, darunter 17 Azubis, 2,4 Mio. € Umsatz.

Seit 1999 hat Frank Röntgen über 1,7 Mio. € investiert. Mit dem Oskar werden die unternehmerischen Leistungen in Investition, Betriebsführung, Marketing und Service gewürdigt. 150 Juroren suchten aus bundesweit 2.059 Unternehmen die Gewinner aus. Infos unter [www.rm-oskar.de](http://www.rm-oskar.de)

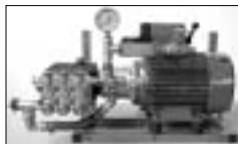
### Backwerk auf Expansionskurs

Das einst als erster Backdiscoun- ter in Düsseldorf angetretene Backwerk sieht mittelfristig ein Umsatzvolumen von 50 Mio. € für das eigene Unternehmen. Momentan betreibt das inzwischen als reines Franchise-System geführte Billigkonzept 12 Filialen. Bis Ende 2004 sind nach Angaben von Geschäftsführer Hans Christian Limmer 40 Outlets geplant. Nach der Umstellung auf ein reines Franchisekonzept und will das Backwerk offensichtlich richtig Gas geben und verlorenes Terrain zurückerobern.

Anzeige

**Bobby Joseph Vilsmeier GmbH & Co.KG.**  
Niederdruck-, Mitteldruck- und Hochdruckreinigungsanlagen  
Bruchstraße 25  
D-67098 Bad Dürkheim  
Telefon: 06322 – 12 19  
Fax: 06322 – 68 937  
Internet: [www.bobbyanlage.de](http://www.bobbyanlage.de)

Beratung - Projektierung eigener Kundendienst



Motor-/Pumpeneinheiten oder komplette betriebsfertig montierte Systeme



### Eberhard Paech Preis 2004

Am 1. Oktober 2004 wird zum 12. Mal im Berliner Reichstagsgebäude der Eberhard Paech Preis vergeben. Mit dem Preis wird alle drei Jahre eine hervorragende Leistung zur Entwicklung, der Herstellung, des Ansehens und der Darstellung des Brots ausgezeichnet, insbesondere auf den Gebieten Wissenschaft und Forschung, Lehre, Technologie, Produktentwicklung, Qualitätsverbesserung, Brotmarketing und darstellende Kunst. Für den Preis, der mit 10.000 € dotiert ist, kann man sich bei Hartmut Grahn, Pariser Straße 53, 10719 Berlin, bewerben. Infos unter: [www.eberhard-paech-preis.de](http://www.eberhard-paech-preis.de)

### Kinder nehmen mehr Acrylamid auf

Eine Studie des Bundesinstituts für Risikobewertung hat die Acrylamid-Aufnahme von 1.085 Berliner Schülerinnen und Schülern der 10. Jahrgangsstufe untersucht. Danach nehmen die Kinder im Durchschnitt 57 µg/Tag oder 0,9 µg pro Kilogramm Körpergewicht und

Tag auf. Bislang galt, dass Menschen im Schnitt 0,3 bis 0,8 µg pro Kilo und Tag aufnehmen. Allerdings war schon früher darauf hingewiesen worden, dass die Aufnahme bei Kindern deutlich höher liegen könnte, weil diese sich in der Regel anders ernähren als Erwachsene.

## ++ PERSONALIEN ++ PERSONALIEN ++ PERSONALIEN ++

Im Rahmen einer außerordentlichen Mitgliederversammlung des Verbands der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller e.V. Bonn/Wien am 13. November 2003 in Wien sind **JOHANNES JANKE** (60, MARTIN BRAUN Backmittel und Essenzen Braun KG, Hannover) und Kommerzialrat **DIETER REINHOLD** (66, STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH, Wien) von ihren Vorstandsämtern verabschiedet worden. Janke, der demnächst auch seine Führungsaufgaben bei Braun an einen Nachfolger übergibt, habe, so die Laudatio, maßgeblich die Politik des Verbands und des Backmittelinstituts mitgestaltet, Kommerzialrat Reinhold war maßgeblich daran beteiligt, dass die österreichische ARGE Backmittel Mitglied im Backmittelinstitut und später auch im gemeinsamen deutsch-österreichischen Verband wurde.

Die Michael Wenz GmbH, Arnstein, hat zwei Geschäftsführern gekündigt. Am 7. November musste **HANS SIMÉE** (48), seit zwei Jahren Geschäftsführer Marketing und Vertrieb, seinen Hut nehmen, am 11. wurde **HERMANN UNLAND** (48),

seit acht Jahren Geschäftsführer Technik in Arnstein, entlassen. Mit beiden Herren, so war aus dem Haus zu hören, habe hinsichtlich der künftigen Firmenpolitik keine Übereinstimmung mehr bestanden. Bei dieser Gelegenheit wird das Management des Unternehmens einer grundlegenden Neustrukturierung unterzogen. Künftig will man bei dem Ofen- und Kältebauunternehmen mit deutlich flacheren Hierarchien auskommen. Die Posten der beiden Geschäftsführer werden nicht neu besetzt.

**MARCO ANGERMÜLLER** (24, Landesinnungsverband Berlin-Brandenburg) bei den Bäckergesellen/-innen und **CONNY HELMES** (22, Landesinnungsverband Schleswig-Holstein) bei den Bäckerei-Fachverkäuferinnen sind die Bundesieger im Leistungswettbewerb der deutschen Handwerksjugend 2003, der vom 10. bis 11. November 2003 in der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim stattgefunden hat. **JOACHIM SPECKMANN** (51), MeisterMarken Verkaufsleiter Süd, überreichte im

### Ralcorp Holdings Inc. kauft Bakery Chef

Es klingt ein wenig nach alten Zeiten, als Umsätze bei Firmenverkäufen noch mit 1,4 multipliziert wurden, um den Firmenpreis zu ermitteln. Die im amerikanischen St. Louis beheimatete Ralcorp Holdings Inc. hat jetzt einen Vertrag geschlossen, nach dem sie innerhalb von 30 Tagen die in Westmont, Illinois, ansässige Bakery Chef Inc., Produzent von TK-Muffins, -Brot, -Brötchen etc. für den Food-Service-Kanal, für 287,5 Mio. \$ übernehmen will, obwohl deren Umsatz 2002 gerade mal 165 Mio. \$ erreichte.

Der Grund: Ralcorp stellt Cracker, Knabberartikel, aber auch Saucen etc. her, die entweder als Markenartikel oder häufig auch als Handelsmarken im US-LEH vertrieben werden, ist selber aber bislang im lukrativen Food-Service-Geschäft nicht vertreten. Dafür soll Bakery-Chef jetzt den Weg ebnen.

Anschluss an die Siegerehrung in der Schulbackstube die „MeisterMarken Förderpreise zur beruflichen Weiterbildung“ und die dazugehörigen Urkunden an die jeweils drei Erstplatzierten im Wettbewerb der Bäckergesellen/-innen und der Bäckerei-Fachverkäufer/-innen. Die beiden Bundessieger erhielten außerdem Fachbücher. Die mit hohen Geldprämien dotierten MeisterMarken-Förderpreise wurden zum 28. Mal übergeben und dienen der beruflichen Weiterbildung.



Felix P. Bacher

Im September 2003 hat **FELIX P. BACHER** (27) sein Maschinenbaustudium an der Berufsakademie Stuttgart abgeschlossen. Seit Anfang Oktober ist er bei der Wiesheu GmbH, Affalterbach, für die Projektkoordination der Geschäftsführung zuständig. Bacher soll die Geschäftsführung entlasten und ist für die Unterstützung der US-Firma WIESHEU Inc. in Deutschland zuständig.



# Für Geschmacks-Entdecker und Rezeptur-Komponisten



**SUGRANO®**

spezialfermentierte, getrocknete Sauerteige, wie Taste & Flavour Rustic Germ. Lassen Sie sich von unseren Convenience-Ingredienzen zur erfolgreichen Entwicklung neuer Produkte inspirieren.



## Milk & More

innovative, getrocknete Milchprodukte wie Mascarpone, Crème Fraîche und Joghurtspezialitäten

## Crispys & Fruit

naturbelassene, gefriergetrocknete Früchte und Fruchtgranulate



Kompetenz von Natur aus





**SIAB 2004**



Vom 8. bis 12. Mai 2004 wird in Verona, Italien, die siebente SIAB, Internationale Messe der Weißen Kunst, Brot- und Feinbäckerei, Süßwaren, frischen Teigwaren und Pizza, stattfinden. Unternehmer und Besucher waren mit der SIAB im Jahr 2001 laut Messegesellschaft sehr zufrieden. Über 61.000 Fachbesucher aus 106 Ländern informierten sich auf einer Gesamtläche von 70.000 m<sup>2</sup>. Zu sehen waren Maschinen, Öfen, neue Rohstoffe, Halbfabrikate und Einrichtungen. Über 500 Aussteller aus 18 Ländern zeigten ihre Produkte. Der Konditorei und dem Pizzamarkt soll während der nächsten SIAB mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden. Weitere Schwerpunkte sind die Brotbäckerei, Süßwarenherstellung und frische Teigwaren. Von der Industrie bis zum Handwerksunternehmen – auf der Messe 2004 sollen Lösungen für die Probleme jedes einzelnen Zweigs zu finden sein. Ein umfangreiches Konferenz- und Demonstrationsprogramm soll die Messe bereichern. Weitere Informationen finden Sie unter [www.fieremostre.it](http://www.fieremostre.it).

**Versorgung gesichert**

Nach der Insolvenz des Bäckereimaschinenherstellers Habersang GmbH aus Kierspe hat die Gutmann+Weynand oHG die komplette Ersatzteil-, Zubehör- und Serviceversorgung der ehemaligen Kunden übernommen. Dahinter stehen Matthias Gutmann und Uwe Weynand, beide langjährige Mitarbeiter der Habersang GmbH. Ihre neue, eigene Firma bietet auch die Reinigung und Überholung kompletter Anlagen sowie Gärgutträger und Gärwagen an. In Kürze wollen die beiden auch wieder neue Fettbackgeräte anbieten.

**IFS: Zu wenig Auditoren aus der Branche**

Die Umsetzung des Internationalen Food Standards (IFS) ist im vollen Gange. Rund 150 Unternehmen sind bereits auditiert. 2.000 Lebensmittelproduzenten und Händler sind inzwischen der Aufforderung des Handels als Initiator des Standards nachgekommen und haben ihre Zertifizierung beantragt. Unter den ersten Betrieben, die den IFS Standard erfüllen, sind einige namhafte Backbetriebe, denen somit eine gewisse Vorreiterrolle zukommt. Von vielen Seiten wird allerdings die Praxis der Auditoren bemängelt, ganz unterschiedliche Betriebe zu prüfen: „Es kann nicht sein, dass ein Auditor heute Wurst- und morgen Saftbetriebe überprüft“, erklärt beispielsweise Carsten Sennewald, Geschäftsführer des Verbands der deutschen Fruchtsaft-Industrie, gegenüber der LZ. Dass sich die französischen Handelsorganisationen inzwischen dem IFS Standard angeschlossen haben und an dessen Weiterentwicklung

mitarbeiten, dürfte wohl auf die Zustimmung aller treffen. Problematisch ist im Moment noch die Situation in Bezug auf Großbritannien. Die gegenseitige Anerkennung zwischen IFS und dem britischen BRC ist noch nicht erfolgt. Da nicht wenige Backwarenhersteller ihre Produkte auch auf der Insel vertreiben, wäre der größte anzunehmende Unfall die Notwendigkeit einer Doppelzertifizierung. Inzwischen wurde auch ein Internetportal im Zusammenhang mit IFS eröffnet. Unter [www.foodcare.info](http://www.foodcare.info) werden die Zertifizierung und deren Sinn erläutert. Auch eine Anmeldung im Online-Verfahren ist hier möglich. Leider ist die auf der Seite liegende Liste mit bereits auditierten Unternehmen nur den Handelsorganisationen zugänglich. Dies soll allerdings im nächsten Jahr geändert werden.

**Kein fettarmer Kuchen?**

Einen Mangel an fettarmen Kuchen beklagte Handelsmanager Andy Brocklehurst, Tesco Senior Manager for Bakery, in der britischen Fachzeitschrift „The Grocer“. Deshalb, so der Handelsmann, sei man wohl gezwungen, die offensichtliche Lücke im Geschäft mit Eigenmarken zu füllen. Die Supermarkt-Kette Safeway, die bereits eine eigene Marke namens „Eat Smart“ kreiert hat, verzeichnet denn auch Erfolge damit. Erfreulicher als im Cake-Regal sieht es in England dagegen im Biscuit-Regal aus. Die Kekshersteller konnten sich offenbar schneller mit der Low-Fat-Welle anfreunden.

Anzeige

**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

**Ilse H. Pfisterer**  
Schmuck aus der Goldstadt  
Elisabethstraße 2  
75180 Pforzheim  
Tel. + Fax 072 31/76 6108

**Europäische Verbraucherkon-sultationsgruppe eingerichtet**

Die Europäische Kommission hat eine europäische Verbraucherkon-sultationsgruppe ins Leben gerufen. Sie wird aus Vertretern nationaler und europäischer Verbraucherschutzorganisationen bestehen und bei allen legislativen Projekten, die die Interessen der Verbraucher betreffen, gefragt werden.

**Konzeptpapier Verbraucherinformation**

Der wissenschaftliche Beirat des BMVEL (Künast-Ministerium) hat ein Papier geschrieben, in dem er drei Typen von Verbraucherinformationen definiert. Konsumentensouveränität und individueller Bedürfnisegoismus sind demnach out, statt dessen wird der „nachhaltig konsumierende Verbraucher“ postuliert. Weil er nicht mehr Marktteilnehmer sei, sondern Glied der gesamten Wertschöpfungskette, benötige er Informationen, die den gesamten Produktweg von der Primär- bzw. Vorproduktion über den Konsumvorgang bis zur Entsorgung brauche. Ministerin Renate Künast bezeichnete diese Erkenntnis als wichtige Grundlage für einen neuen Entwurf eines Verbraucherinformationsgesetzes, der vermutlich Anfang nächsten Jahres das Licht der Öffentlichkeit erblicken wird.

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 logo: NaturEnergie 33

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



# UNIFERM

# MeisterStück

... der Meilenstein des Backens!



AUSGEZEICHNET  
als das innovative Produkt  
iba 2003



## Der WeizenVorteig

- in mehreren Stufen natürlich fermentiert
- mit der einzigartigen UNIFERM Aroma-Hefe
- mit allen altbewährten Vorteilen der Teigverarbeitung und Gebäckqualität



UNIFERM GmbH & Co. KG  
Postfach 1661 · 59359 Werne  
Brede 4 · 59368 Werne  
Telefon: (0 23 89) 79 78-0  
Telefax: (0 23 89) 79 78-280  
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444  
www.uniferm.de

**NEUGIERIG?** Senden Sie uns diesen Coupon  
per Post oder Fax: (0 23 89) 79 78-280 und Sie erhalten noch mehr Infos!

Betrieb \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_