

Selbstbedienung

Firmenkäufe und -verkäufe sind ebenso diskrete wie komplizierte Geschäfte. Deshalb greifen Käufer wie Verkäufer dazu gerne auf die Dienste von Mergers&Acquisition-Spezialisten. Manche von denen zeigen allerdings sehr eigenartige Geschäftsgepflogenheiten. Die Zuliefererszene der Backwarenbranche ist überschaubar. Man kennt sich und die Druckstellen in den Schuhen der anderen. Ganz egal ob Außendienstler oder Chefetage, Jobwechsel findet weitgehend innerhalb der Branche statt. So viel Nähe fördert den Dialog und sorgte dafür, dass auf der jüngsten Tagung des Verbands Deutscher Maschinen und Anlagenbau VDMA, Fachsparte Bäckereimaschinen, die Geschäftsgebaren der Modern Products M & A Holding GmbH, Wien und Bad Homburg, zur Sprache kamen.

Die Geschichte, die den Maschinenbauern sauer aufstieß, nahm ihren Anfang vor gut drei Jahren. Damals verkaufte ein bundesdeutscher Unternehmer aus gesundheitlichen Gründen sein Bäckereimaschinenbau-Unternehmen an eine international tätige Gruppe. Das verkaufte Unternehmen zeichnete sich durch ein Produktportfolio aus, das es weder in Deutschland noch in Europa ein zweites Mal gab. Involviert in diesen Deal waren damals die Herren der Modern Products M & A Holding GmbH. Speziell ihr deutscher Stadthalter, Peter Todtenhaupt, erlangte dadurch intime Kenntnis über das gehandelte Unternehmen.

Im September dieses Jahres tauchte in der Branche ein Angebot auf, in dem die Wiener Dependence von Modern Products verkündete, ein angesehenes deutsches Maschinenbau-Unternehmen, das über eben jenes eindeutig zu identifizierende Produktprogramm verfügt, sei zu verkaufen. Das Unternehmen, so das mitgeschickte „Firmenkurzprofil“, beliefere vor allem die Backbranche. Auch Mitarbeiterzahl und Umsatzgröße stimmten und der Wiener Modern-Products-Geschäftsführer Wolfgang Quantschnigg versäumte auch nicht, mitzuteilen, das Unternehmen, das zum Verkauf stehe, arbeite profitabel.

Fast gleichzeitig erhielt der Präsident der internationalen Muttergesellschaft Post von der deutschen Modern-Products-Dependance. Man sei, so Absender Peter Todtenhaupt, von zwei namhaften europäischen Unternehmen kontaktiert worden, die die deutsche Tochter zu kaufen wünschten und bot seine Dienste an, nicht ohne zu versichern, dass absolute Diskretion natürlich Ehrensache sei. Auf Nachfrage von brot+backwaren bei beiden Geschäftsführern gibt es da natürlich keinen Zusammenhang und schon gar keine böse Absicht. Quantschnigg kann dazu „nichts sagen. Über Deals sprechen wir nicht öffentlich. Außerdem betrifft das Deutschland, dafür bin ich nicht zuständig.“ Die Webseite von Modern Products nennt Wolfgang Quantschnigg allerdings als Geschäftsführer, ebenso wie Peter Todtenhaupt. Auch Todtenhaupt versteht nicht einmal die Nachfrage. Da liege ein Missverständnis vor, seiner Kenntnis nach habe die betreffende Firma nie zum Verkauf gestanden und das Angebot an potentielle Käufer stamme ja auch aus der Feder der österreichischen Kollegen.

Das betroffene Unternehmen und seine Muttergesellschaft prüfen derzeit rechtliche Schritte gegen die Firmendealer. Die von Modern Products in die Welt gesetzten Verkaufsgerüchte hätten sich, so die Geschäftsführer, geschäftsschädigend ausgewirkt.

NUSSFÜLLUNGEN OHNE EI – JETZT AUCH FÜR FEINE STOLLEN!



Mit Meister Nuss extra und eisella Haselnuss extra

Mit nur einer Grundrezeptur können Sie jetzt Nuss Hörnchen, Stollen, Wickelkuchen und viele andere Nussgebäcke herstellen – und das erstmals ohne Ei! Die Füllungen sind sicher und lange verarbeitungsfähig. Und was den Genuss angeht: Wir verwenden nur ausgesuchte Haselnüsse aus europäischem Anbau.

Mehr Info unter

freecall 0800 / 418 418 1

0800-Goldbiskin www.meistermarken.de

Ooms ist neu bei Jung

Lambertus Ooms ist neuer Geschäftsführer der Gebr. Jung GmbH, Frankfurt am Main. Ooms tritt die Nachfolge von Thomas Lepold an, der das Unternehmen im Oktober verlassen hat. Als Stellvertreter steht Dr. Jörg Beutemüller dem neuen Geschäftsführer zur Seite. Nähere Angaben machte das Unternehmen nicht. ◀

Export im Focus

Johannes Scheurer gründete 1968 die Johannes Scheurer GmbH in Syke. Damals beschränkte sich das Unternehmen auf die Reparaturen und Wartung von Bäckereimaschinen und Backöfen verschiedener Hersteller. Heute gehört Scheurer nach eigenen Angaben zu den führenden Unternehmen im Bäckersektor. Das Unternehmen fertigt die Produkte zum Teil selbst und will die Eigenproduktion in Zukunft weiter ausbauen. Das Exportgeschäft von Scheurer wächst stetig, heißt es in einer Pressemitteilung. Neue Kunden konnten die Niedersachsen in Nordamerika und Osteuropa dazugewinnen. Den Anteil des Gebrauchtmaschinenbereichs am Gesamtgeschäft beziffert Geschäftsführer Hans Heyse auf 15%. Zum Umsatz machte die Geschäftsleitung keine Angaben. ◀

Laugenfibel

Ried Nahrungstechnik, Dietmannsried, hat eine Broschüre rund um die Laugengebäckherstellung veröffentlicht – angefangen von verschiedenen Rezepturen über das Aufarbeiten bis hin zu Geräten zur Herstellung. Das Heftchen gibt es bei Ried unter Tel.: 08374-254 45 oder info@ried-nahrungstechnik.de. ◀

Anzeige

W. Ullmann Blechputzmaschinen für jeden Bäcker



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

PERSONALIEN + PERSONALIEN + PERSONALIEN



Der Chemieingenieur **JOACHIM MEIER (36)** wird künftig die Exportaktivitäten des Hamburger Ofenbauers Daub verstärken. Meier hat langjährige Erfahrungen als Projektleiter und Führungserfahrung als Bereichsleiter Entwicklung, Marketing und Vertrieb in internationalen Industrieunternehmen.

Bäckermeister **MICHAEL SCHMIDT (38)** ist neuer Fachberater bei Uldo-Backmittel GmbH, Neu-Ulm. Er betreut die Kunden im Großraum Köln/Aachen bis hin nach Koblenz und Trier.

Zum 1. Januar 2005 wird **SÖNKE RENK (39)** Mitglied der Geschäftsführung der Bahlsen GmbH & Co. KG, Hannover, und dort das Ressort Vertrieb übernehmen. Sein Vorgänger, Eddy Zeep, führt künftig die französische Gesellschaft von Bahlsen. Ab 1. Februar 2005 verstärkt **NICO SCHLEGEL (40)** die Geschäftsführung und übernimmt die Leitung des Marketing. Diesen Part hat Werner M. Bahlsen in den letzten drei Jahren geleitet. Last but not least geht **STEFFEN JUNG (60)**, Geschäftsführer Deutschland, Ende 2004 in den Ruhestand. Sein Nachfolger ist **KARL-HEINZ WESTING (38)**, der bislang den deutschen Vertrieb verantwortet. Die neue Bahlsen-Führung steht vor der schwierigen Aufgabe, das Markengeschäft zu verbessern. Das Unternehmen

wächst zwar beispielsweise im Keksmarkt, allerdings gilt das Wachstum als unterproportional.

Ocean Spray Ingredient Technology Group (ITG) Lakeville-Middleboro, Massachusetts, USA, hat **ROB BEAMS (36)** zum Agricultural Supply Strategy Director ernannt. Diese neu geschaffene Position bekräftigt formell das Verschmelzen von ITG und Fresh Produce zur Agricultural Supply Development Gruppe, die eine zuverlässige und langfristige Lieferung von Früchten an die Industrie- und Markenkunden der Kooperative sicherstellen soll, heißt es in einer Pressemitteilung.



Der Beirat der VDI Gesellschaft Fördertechnik Materialfluss Logistik (VDI-FML), Düsseldorf, hat in seiner Herbstsitzung **DR. JOACHIM MIEBACH (61)** (Foto) von der Miebach Logistik Holding GmbH, Frankfurt, zum neuen Vorsitzenden der Gesellschaft gewählt. Miebach tritt damit am 1. Januar 2005 die Nachfolge von **HEIMO THOMAS (43)** an, der dieses Amt seit 1998 innehat und sich in seiner langjährigen Amtszeit erfolgreich für die Belange des VDI eingesetzt hat.



K & U schließt Produktion in Hüfingen

Die K & U Bäckerei, Offenburg, schließt zum März 2005 ihren Betrieb „Am Dreieck“ in Hüfingen. Anstehende technische Neuerungen seien in dem „verbauten“ Gebäude nicht umsetzbar. Die augenblicklich 20 Teilzeit- und 20 Vollzeitbeschäftigten seien bereits informiert. Den Vollzeitkräften wurde angeboten, in andere K & U Bäckereien zu wechseln, z.B. nach Hilzingen. Wolfgang Valentini, Geschäftsführer der Bäckerei Gruppe, äußerte sich in der Tageszeitung „Südkurier“ zum Aus im nächsten Frühjahr. Für die Aufgabe der Bäckerei gebe es unterschiedlichste Gründe. Für die Investitionen in Produktionstechnik und um die immer strenger werdenden Auflagen zu erfüllen, würden sich die Kosten auf mindestens 3 Mio. € belaufen. Valentini nannte Kühlanlagen, Aufarbeitungsmaschinen und Öfen als zu erneuernde Geräte. Dazu kämen noch die baulichen

Kosten. Innerhalb der nächsten 5 Jahre plane er einen Neubau zwischen Hilzingen und Villingen, sagte Valentini gegenüber der Tageszeitung. Die K & U Bäckerei Gruppe mit Sitz in Offenburg erzielte zuletzt mit 3.300 Mitarbeitern und 550 Verkaufsstellen einen Umsatz von 165 Mio. €. Infos unter: www.k-und-u.com ◀

Herzberger gibt Filialen an Selbstständige

Per Annoncen sucht die Bäckerei Herzberger in verschiedenen Tageszeitungen ihres hessisch/thüringisch/bayerischen Vertriebsgebiets Partner, die ihre zumeist in der Vorkassenzonen von tegut-Märkten liegenden Filialen per Handelsvertretervertrag übernehmen wollen. Angeboten werden eine komplette Bäckerei gegen Umsatzmiete und eine Partnerschaft. 2003 erzielte Herzberger einen Umsatz von 25,5 Mio. €. Zur Zeit betreibt das Unternehmen 60 Backshops, zum Teil mit Café, von denen zwei Drittel bereits „privatisiert“ wur-

den und das letzte Drittel jetzt auch auf diesen Weg gebracht werden soll. ◀

Bräuling und Lipke verlassen Gramss

Das Bamberger Bäckereiunternehmen Gramss kommt nicht zur Ruhe. Nachdem sich vor gut einem Jahr die Brüder Dr. Rupert und Gerhard Gramss geschäftlich voneinander getrennt hatten, kam es jetzt zu einer erneuten Umstrukturierung der Geschäftsführung. Ralf Breuling, bisher Sprecher der Geschäftsleitung, und Dr. Udo Lipke, Marketing und Vertrieb, haben Gramss verlassen. Im Zuge einer Neustrukturierung und Verschlingung des Unternehmens hatten sie ihren Hut nehmen müssen, teilte die Sprecherin des Unternehmens auf Anfrage mit. ◀

Manns Backzentrum bezogen

Das Backzentrum vom Wiener Großbäcker Kurt Mann in der Liesinger Perfektastraße ist planmäßig innerhalb eines Jahres fer-

tiggestellt worden. Der gesamte Betrieb – Bäckerei, Konditorei, Snackbereich, Administration und Vertrieb – ist bereits übergesiedelt. Mit einem Investitionsaufwand von rund 23 Mio. € entstand auf 15.000 m² Nutzfläche und drei Ebenen ein multifunktionales Haus, das das gesamte Unternehmen unter einem Dach vereint. Die offizielle Einweihung ist im Mai 2005 vorgesehen. Besonders viel Wert legte Mann auf die Implementierung eines firmenspezifischen Qualitäts- und Hygienesystems. ☛

Höhere Löhne in Großbäckereien

Die rund 3.000 Beschäftigten in der hessischen Brot- und Backwarenindustrie erhalten 2% mehr Gehalt. Die Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten (NGG) und der Verband der Großbäckereien einigten sich auf eine Lohnerhöhung rückwirkend zum 1. September 04. Mit zwei Warnstreiks hatten die Arbeitnehmer für die Erhöhung gekämpft. ☛

Harry mit Umsatzplus

2.800 Mitarbeiter in sieben Großbäckereien und 47 Vertriebsstellen versorgen in Norddeutschland rund 8.200 Supermärkte täglich mit frischen Backwaren. Der Umsatz im laufenden Jahr wird wohl die Rekordmarke von 440 Mio. € erreichen. Umsatzzuwächse in überdurchschnittlicher Höhe erwirtschaftet Harry Brot nach Unternehmensangaben vor allem in Ostdeutschland. Gründe dafür sind vor allem die hohe Qualität in Verbindung mit um bis zu 40% günstigeren Verkaufspreisen im Vergleich zum Handwerksbäcker. Die Produktrange umfasst 60 Produkte vom klassischen Roggenmischbrot bis hin zu Trendprodukten wie Ciabatta. ☛

Hiestand gibt Gas

Der Schweizer Backwaren-Konzern Hiestand hat in den ersten neun Monaten 2004 ein Umsatzplus von 20,1% und damit ein Umsatzvolumen von 292,8 Mio. CHF erreicht. Die größten Steigerungen erzielte man in Deutschland, wo der Umsatz um mehr als

42% gesteigert werden konnte. Hierbei ist allerdings zu berücksichtigen, dass allein 27% des Wachstums in Deutschland auf die Übernahme des TK-Herstellers Back & Friends zurückzuführen sind. Ebenfalls positiv entwickelten sich die Geschäfte in Polen (+10%) und Japan/Südostasien (+13%). Für das laufende Geschäftsjahr erwartet Hiestand ein Umsatzwachstum von mindestens 18%. Die Betriebsgewinnmarge läge dann bei mindestens 9,5%, der Konzerngewinn bei rund 5%. 2003 erreichten die Schweizer einen Umsatz von 331,9 Mio. CHF. ☛

Kamps backt kleine Brötchen

In die Gewinnzone werde Kamps voraussichtlich erst im Jahr 2007 zurückkehren, schätzt Kamps-Finanzvorstand Gerd Meyer. Seit der Übernahme durch den italienischen Nudelhersteller Barilla im Jahr 2002 haben sich die Verluste des Düsseldorfer Großbäckers auf rund 160 Mio. € summiert. Über die Höhe des diesjährigen Fehlbetrags wollte Meyer keine Auskunft geben. Logistik-Vorstand Massimo Ambanelli kündigte unterdessen an, das Brot- und Backwarensortiment von derzeit rund 1.100 auf 700 Produkte zusammenzuzustreichen. Aufgrund von Preisnachlässen gegenüber dem Handel wird der Jahresumsatz nach Berechnungen von Meyer voraussichtlich auf 1,38 Mrd. € (2003: Umsatzerlös 1,48 Mrd. €) zurückgehen. Zudem habe der Anteil der margenschwachen No-Name-Produkte für Discounter am Kamps-Gesamtumsatz inzwischen mehr als 50% erreicht, ein Plus von 3% im laufenden Jahr. Mehr als 40 eigenständig wirtschaftende Untergesellschaften sind in den vergangenen Monaten in drei Zentralbereiche, „Kamps Retail“, „Kamps Bakeries“ und „Kamps Netherlands“, zusammengeführt worden. In dem Segment Retail, in dem die Brotfabriken zusammengefasst wurden, verspricht sich das Management die meisten Einsparmöglichkeiten. Das nun unter Bakeries geführte Filialgeschäft entwickelt sich nach Angaben von Meyer „voll im Plan“. 2005 will Kamps in Deutschland

vier Produktionsstätten mit rund 400 Arbeitsplätzen schließen. Betroffen seien die Werke in Bremen, Halle, Wittenberg und Eschwege, teilte Pressesprecherin Christina Stylianou mit. Die Standorte Halle und Wittenberg sollen künftig nur noch als Basis für Logistik dienen. Gründe für die Schließungen seien die schwierige Situation der Backbranche und die technische Überalterung der Produktionsstätten. Die im April 2004 gemeldete 100-prozentige Auslastung der Hallenser Großbäckerei bedeute nicht, dass Brötchen günstig gebacken werden. Den Beschäftigten sollen Ersatzarbeitsplätze in anderen Kamps-Werken wie Bernau bei Berlin, Brehna (Landkreis Bitterfeld) und Weißenfels angeboten werden.

Der Sparzwang hat auch die niederländischen Tochtergesellschaften von Kamps erreicht. Wie die Fachzeitschrift Bakkerswereld Ende Oktober berichtete, sollen die Kamps Bäckerei im Zentrum von Utrecht geschlossen werden und im Hauptquartier von Kamps Nederland Arbeitsplätze wegfallen. Insgesamt streicht das Unternehmen 164 Jobs. Als Begründung heißt es von Geschäftsführer Jelle Helder, dass die Supermärkte ihren Preiskrieg derzeit vollständig auf die Zulieferanten abwälzten. Gleichzeitig, so Helder, steige der Kostendruck, insbesondere beim Mehl. Um die Bäckerei in Utrecht ertragreich weiterzuführen, hätte sie mit hohem Kostenaufwand

modernisiert werden müssen. Das aber habe sich nicht gelohnt, zumal immer mehr Handelshäuser in den Märkten selber backen. Derzeit gehören zur Kamps Nederland neun Bäckereien. ☛

Europas größte Bäcker

Wer sind die größten Bäcker in Europa? Das kommt darauf an, was man alles zum Backgewerbe dazu zählt, ob Kekse, Kuchen und Frühstückscerealien auch dazu gehören oder nicht. Bei Euro-monitor zählen alle dazu und so ergibt sich auf den ersten zehn Rängen folgende Aufstellung:

1. Barilla GeR Fili SpA, 2. Danone Groupe, 3. Kellogg Co, 4. United Biscuits (Holding) Plc., 5. RHM Food Products, 6. Cereal Partners Worldwide, 7. Ceralia AB, 8. Sara Lee Corp, 9. Bahlsen GmbH & Co. KG, 10. Sofipa.

Der nächste deutsche Brotbäcker liegt auf Platz 16: Harry-Brot GmbH. ☛

BIB-Ulmer Spatz bietet BAUM Management-Programm

Nach dem Erfolg in 2004 bietet BIB-Ulmer Spatz auch für 2005 das BAUM Management-Programm an. Das Programm wendet sich an Führungskräfte in wachsenden Bäckerei-Unternehmen sowie an Unternehmer, die ihre Management-Qualifikation erweitern möchten. Es erstreckt sich über ein Kalenderjahr und findet an 30 Werktagen berufsbegleitend im Bäckerei-Akademie- und Manage-

Anzeige

SERVICE

Wir als Meisterbetrieb, das **K & K Service-Team** Lübeck/Niederlassungen sind der kompetente Partner für Ihre Backöfen, speziell Thermo-Öl-Anlagen.

Wir bieten kostengünstig:

- Fachgerechten Rundumservice zur Kostensenkung der Reparaturen
- Ofendemontage und -montage
- Ersatzteilverkauf
- Saubere und ordnungsgemäße Ausführung der Reparaturen
- Gebrauchstöfen
- Kurzfristige Reparaturtermine
- Kundengerechte, kostensparende Problemlösungen
- Räder für Stikkenwagen
- An 365 Tagen rund um die Uhr erreichbar und einsatzbereit
- Unsere fahrende Staffel – für Sie immer vor Ort

Rufen Sie uns an! Tel. 0451/871 49 27 oder 04108/41 78 83

Termine

Bildquellen: www.photocase.de

- In Berlin finden am **2. und 3. Dezember 2004** die CMA-Marketingtage statt. Die Veranstaltung steht unter dem Leitthema „Großes Europa: Gunst oder Fluch? – Die deutsche Land- und Ernährungswirtschaft im europäischen Wettbewerb“.
- Die Hochschule Wädenswil veranstaltet am **2. und 3. Dezember 2004** die Lebensmitteltechnik Fachtagung. Das Thema der Veranstaltung lautet „Die XYZ-Diät – Auswirkungen veränderten Ernährungsverhaltens auf die Lebensmittelindustrie“. www.hsw.ch
- Am **19. und 20. Januar** findet der Technikertag 2005 der Zentral-

fachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft (ZDS) in Solingen statt. Die Studierenden der Fachschule für Technik präsentieren die Ergebnisse ihrer sechswöchigen Projektarbeit. www.zds-solingen.de

- Der 14. Deutsche Materialfluss-Kongress findet am **7. und 8. April 2005** an der Technischen Universität München statt. Er steht unter dem Motto „Intralogistik – Innovation und Praxis“. Dabei geht es um die unternehmensinterne Logistik mittels Robotern sowie hochdynamische Lager- und Kommissioniersysteme, die dazugehörigen Informationssysteme und natürlich auch um RFID, das Etikett, das Auskunft gibt.

mentcenter – kurz BAUM – von BIB-Ulmer Spatz in Bingen statt. Es umfasst verschiedene schriftliche und mündliche Prüfungen und schließt mit Zertifikat ab. Start des Programms 2005 ist im Februar. Interessenten haben die Möglichkeit, an einer Infoveranstaltung am 14. Dezember 2004 von 16 bis 18 Uhr bei BIB-Ulmer Spatz, Bingen, Mainzer Str. 152 – 160, teilzunehmen. Fragen und Anmeldungen zu dieser Veranstaltung und zum Management-Programm bitte an das BAUM-Sekretariat, Iris Feldmann, Tel.: 06721-790-150, und Elke Mühlroth, Tel.: 06721-790-282, E-Mail: Baum.office@BIB-UlmerSpatz.de ➤

Mehr Umsatz weniger Beschäftigte

Ende September 2004 waren laut Statistischem Bundesamt knapp

6,1 Mio. Personen in den Betrieben des Bergbaus und des verarbeitenden Gewerbes von Unternehmen mit 20 und mehr Beschäftigten tätig. Dies sind 93.600 Personen oder 1,5% weniger als im September 2003. Im Vergleich zum Vorjahresmonat nahm die Zahl der im September 2004 geleisteten Arbeitsstunden um 0,6% auf 798,9 Mio. ab. Die Lohn- und Gehaltssumme lag bei 17,9 Mrd. €, das war 1% weniger als im Vorjahresmonat. Gegenüber September 2003 erhöhten sich der Gesamtumsatz (ohne Umsatzsteuer) um 6,3% auf 128,5 Mrd. € und der darin enthaltene Auslandsumsatz um 9,8% auf 50,8 Mrd. €. Der Inlandsumsatz stieg um 4,2% auf 77,7 Mrd. €. Unterdurchschnittliche Umsatzsteigerungen gab es im Ernährungsgewerbe mit 2,7%. ➤

Hochdorf Gruppe auf Einkaufstour

Die schweizerische Hochdorf Gruppe hat die Division Nuxo Marketing der Valora Trade Tochtergesellschaft Alimarca übernommen und baut ihren Marktanteil im Bäckereigeschäft damit weiter aus. Der Kauf wird zum 1. Januar 2005 wirksam, über den Kaufpreis wurde Stillschweigen vereinbart. Nuxo verkauft Handelswaren in den Produktgruppen Backvormischungen, Fette/Margarine, Konditoreiprodukte und TK.

Die Übernahme stärkt vor allem die Marktposition im Bereich Bäckerei und Gastronomie. Die rein schweizerische Übernahme macht Hochdorf zu einem der wichtigsten Anbieter im Segment Backrohwaren und Backhilfsstoffe aus eidgenössischer Produktion. Derzeit beschäftigt die Gruppe 481 Mitarbeiter und erwirtschaftet voraussichtlich einen Umsatz von 410 Mio. SFR (wg. Umstellung vom Milch- aufs Wirtschaftsjahr umfasst diese Zahl 14 Monate). www.hochdorf.com ➤

sondern als Spezialist für maßgeschneiderte Getreideprodukte versteht, beschäftigt in ihren Mühlen in den Niederlanden, Belgien und UK insgesamt 650 Mitarbeiter und generiert einen Umsatz von rund 350 Mio. €. Ihre Vermahlungskapazität liegt bei 1,8 Mio. t, womit sie einen der größten Mühlenbetriebe Europas darstellt. BCP ist ein Spinoff der ältesten und größten Investitionsgesellschaft der Niederlande NeSBIC, die überwiegend in mittelständische Gesellschaften investiert. Anfang dieses Monats verkaufte die Meneba ihre zwei britischen Mühlen an die Carr's Milling Industries, eine Unternehmensgruppe aus Cumbria im Nordwesten Englands, die sowohl eine Food-Schiene wie eine Agro- und eine Tierfutter-Division ihr eigen nennt. ➤

Terra Firma kauft Tank & Rast

Britische Investoren werden die meisten deutschen Autobahn-Raststätten übernehmen. Den Zuschlag für Tank & Rast hat das Beteiligungsunternehmen Terra Firma erhalten. Die Pläne für einen Börsengang sind vom Tisch. Heiner Kamps ist damit aus dem Bieterrennen um eine Übernahme der Tank & Rast ausgeschieden. Nach Zeitungsberichten hat er einen für die Übernahme notwendigen Kredit in Höhe von 1 Mrd. € nicht erhalten. ➤

Meneba-Anteil an BCP

Der niederländische Finanzinvestor CVC hat Mitte Oktober seine Anteile am niederländischen Mühlenkonzern Meneba an die Beteiligungsgesellschaft Bencis Capital Partners BCP verkauft. Die Meneba, die sich nicht mehr als Mühle,

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

...einfach kernig!



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

Weniger Acrylamid

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat neue Signalwerte für Acrylamid vorgestellt, das in einigen Lebensmitteln während des Erhitzens entsteht. Die Daten zeigen, dass der Acrylamid-Gehalt zwei Jahre nach Start des Minimierungskonzepts bei vielen Warengruppen deutlich gesenkt werden konnte. So nahm der mittlere Acrylamid-Gehalt von Kartoffelchips, Spekulatius und Zwieback bzw. Keksen für Säuglinge und Kleinkinder um rund 30% ab. Bei Dauerbackwaren für Diabetiker konnte der Wert um 66% gesenkt werden.

In die Berechnungen wurden sowohl industriell produzierte Waren als auch in Handwerksbetrieben hergestellte Produkte einbezogen. Sehr positive Ergebnisse zeigten die Lebkuchen und lebkuchenhaltigen Produkte, 56% liegen unter dem kritischen Wert von 300 Mikrogramm pro kg, bei aktuellem Weihnachtsgebäck sind es sogar 63%. Bei Knäckebrot

sind es derzeit 45%. Bei der Diskussion um die Vermeidung von Acrylamid bei der Backwarenherstellung gibt es einen interessanten neuen Aspekt. Es mehren sich Anzeichen, dass die Partikelgröße des Mehls auf die Bildung des Stoffs Einfluss hat. Bei Fermentationsprozessen im Teig greifen offenbar die Hefen die Asparaginsäuren an, die als Acrylamid-Vorstufe gelten. Das können sie offenbar besser, je feiner vermahlen das Mehl ist. ◀

Rückstandsuntersuchungen bei der Drittlandeinfuhr

Importierte Lebensmittel können mit Insektizid- oder Pestizid-Rückständen belastet sein. Die EU hat jetzt den Entwurf einer Entscheidung über Standards betreffend der Rückstandsuntersuchung von Lebensmitteln bei der Drittlandeinfuhr (SANCO/10318/2004, Rev.7) vorgelegt. Danach sollen Lebensmittel aus Drittländern, die pharmakologisch wirksame Rückstände von Stoffen enthalten, die in der 2002/657/EG genannt sind,

dann zurückgewiesen werden können, wenn sie bestimmte Werte der so genannten MRPLs (Mindestleistungsreferenzen), überschreiten. Die Warensendungen sind zurückzurufen, zu vernichten oder in die Ursprungsländer zurückzusenden. Liegt die Belastung darüber und das mehrmals, muss das der EU-Kommission gemeldet werden, die dann zum Handeln verpflichtet ist. Damit endet der oft langatmige Streit um verschiedene Analysemethoden mit unterschiedlicher Empfindlichkeit bei der Beurteilung. ◀

Pizzaformate im Blick

Sieben Koeffizienten der so genannten Fourier-Transformation sind nötig, um die Form einer Pizza oder anderer Backwaren visuell und gleichzeitig elektronisch abfragen, beurteilen und klassifizieren zu können. Die Maschine, die das macht, nennt sich Support Vector Maschine und nutzt ähnlich wie elektronische Nasen ein Verfahren, bei dem die Elek-

tronik aus gemessenen statistischen Reihen lernt. Wie die Anwendung sich im Fall von Pizzen gestaltet, lässt sich in einem Artikel von Cheng-Jin Du und Da-Wan Sun nachlesen, der im Journal of Food Engineering Nr. 64 erschienen ist, und in dem es um „Shape Extraction and Classification of Pizza Base Using Computer Vision“ geht.

Die beiden Autoren arbeiten in Irland bei FRCFT Group, Department of Agriculture & Food, Universität Dublin, Irland.

Tel. +353-1-7165528.

Fax +353-1-4752119.

E-Mail dawen.sun@dcu.ie ◀

Lebensmittelrecht EU/Schweiz

Das Europa Institut an der Universität Zürich hat im Auftrag des schweizerischen Bundesamts für Gesundheit eine Übersicht angefertigt, die eidgenössisches Lebensmittelrecht mit EU-Recht vergleicht. Per E-Mail unter eiz@eiz.unizh.ch ◀

Anzeige

Sie haben wenig Platz in Ihrer Backstube?

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

diosnaplus
full service for you



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) 331 04-0.

www.diosna.de

Stiftungsgeschäftsführer Hartmut Grahn (links) mit Karin und Johann Berchtold und VDB-Präsident Walter Aumann im Berliner Reichstag.



„Keine unbedeutende Aufgabe“

Am 29. Oktober wurde im Reichstag zu Berlin der Eberhard-Paech-Preis 2004 an Johann Berchtold, Geschäftsführer der Harry-Brot GmbH, Schenefeld, verliehen.



■ Stellvertretend für alle Produktionsleiter, die den Alltag gut bewältigen, nehme er die Ehrung mit dem Eberhard-Paech-Preis an, so der Preisträger Johann Berchtold, Geschäftsführer der Harry-Brot GmbH, Schenefeld, und in dieser Funktion verantwortlich für die gesamte Produktion der Gruppe. Die Verantwortung für die Herstellung von gutem Brot sei keine unbedeutende Aufgabe. Er selber, so Berchtold, habe die Liebe zum Brot von den Eltern mitbekommen. Er habe in seiner beruflichen Laufbahn stets das Glück gehabt, mit guten Teams und in erfolgreichen Unternehmen zu arbeiten, die seine Kriterien und ihre Rangfolge teilten: Qualität, Hygiene, Wirtschaftlichkeit. Die Zukunft halte einen umfangreichen Aufgabenkatalog für die Produktionsfachleute bereit, sei es die bessere Reinigungsfreundlichkeit der Maschinen, die Optimierung des Materialeinsatzes oder die verstärkte Ausbildung des Nachwuchses und die Förderung der branchenrelevanten Forschung. Er, so Berchtold, hege die Vision, dass Industrie und

Handwerk künftig gemeinsam das hochqualifizierte Fachpersonal ausbilden, das in beiden Bereichen gebraucht werde.

Sein Engagement für die Ausbildung war denn auch einer der Schwerpunkte, die Prof. Meinolf G. Lindhauer aus Detmold in seiner Laudatio hervorhob. Johann Berchtold, so Lindhauer, habe sich stets positiv und kreativ mit den Problemen der Branche auseinandergesetzt und einen ungewöhnlich hohen Einsatz für Lehre und Ausbildung gezeigt. Eine Vielzahl von Weiterentwicklungen, die heute in der gesamten Branche genutzt werden, wie z.B. die Schlauchbeutelverpackung für Toastbrot, sei auf seine Arbeiten und Anregungen zurückzuführen. Dabei, so Lindhauer, habe er stets mit dem Bewusstsein für die Tragweite seines Handelns als Unternehmer agiert.

An das unternehmerische Bewusstsein der rund 150 Gäste der Preisverleihung im Dachrestaurant des Deutschen Bundestages, appellierte auch der diesjährige Gastredner der Veranstaltung, Christof Engelke.



Rund 150 Gäste aus der Backbranche wohnten der Preisverleihung bei.

Nach dem Grußwort von CSU-MdB Peter Ramsauer, der Bäcker und Müller noch als eine Art „natürliche Feinde“ titulierte hatte, sprach der Inhaber der Mühlengruppe Engelke, von beiden Berufsgruppen als „Schicksalsgemeinschaft in der Getreidekette“. Die politischen Rahmenbedingungen, so Engelke, seien zunehmend schwieriger geworden. „Ob Reform der Agrarmarktordnung, Arbeits- und Umweltschutz-Vorschriften, Gentechnik oder die Novellierung der Mykotoxin-Höchstmengenverordnung, überall kommen neue Anforderungen auf Mühlen und Backgewerbe zu.“ Dabei seien

bereits im vergangenen Jahr gezeigt habe, als der Preis für Getreide sich innerhalb weniger Monate um ca. 50% verteuert habe. Künftig, so Engelke, sei neue Konkurrenz auf dem Getreidemarkt durch die Energieerzeuger zu erwarten. Bereits in 3 bis 5 Jahren dürften rund 5 Mio. t Getreide hier ihren Einsatz finden. Die Antwort der Mühlenwirtschaft dürfte nach Einschätzung von Engelke in verstärkter Spezialisierung, Kooperationen und Fusionen sowie einer verstärkten Zusammenarbeit mit den vor- und nachgelagerten Stufen in der Wertschöpfungskette liegen.

Unerlässlich sei die Zusammenarbeit etwa bei der Realisierung der lückenlosen Rückverfolgbarkeit oder der Etikettierung nach neuesten geplanten Richtlinien. Vor allem, wenn auch Zutaten der zweiten und dritten Verarbeitungsgeneration mit aufgenommen werden müssten, würde dies zu einem unverhältnismäßigen Aufwand führen. Die Kosten für den Neudruck der Etiketten betreffe die Backbranche zwar stärker als die Müller, „aber wir liefern Ihnen mit unseren Mahlerzeugnissen und ihrem Gluten einen der zu kennzeichnenden Bestandteile.“

Es sei an der Zeit, gemeinsame Lobbyarbeit in Brüssel zu betreiben, sei es im Fall der geforderten Grenzwerte für Mykotoxin, für das es noch nicht einmal aussagekräftige Analysemethoden gebe, sei es bei den geplanten Änderungen der ge-



Peter Ramsauer (CSU) sprach über das Verhältnis von Müllern und Bäckern.

sundheitsbezogenen Werte oder gar bei der Frage der von Verbraucherschutzministerin Renate Künast geforderten Nährwertprofile, die Lebensmittel in „gut“ und „böse“ scheiden wolle. Ebenso sinnvoll sei es, bei der Durchsetzung der eigenen Interessen im Lebensmittel-, Steuer- und Gewerberecht zusammenzuarbeiten. Aktuelle Diskussionen um den Mutterkorngehalt von Roggen entbehren zwar jeder inhaltlichen Substanz, würden aber von der Publikumspresse gegenwärtig reißerisch aufgemacht. Auch hier, so Engelke, sei Zusammenarbeit hilfreich. ■



Laudator Christof Engelke

die Bedingungen für die Betriebe in den einzelnen EU-Staaten durchaus unterschiedlich.

Die Änderung der Agrarmarktordnung werde beispielsweise dazu führen, dass Müller wie Bäcker die Schwankungen des Markts noch stärker zu spüren bekämen, wie sich



Prof. Meinolf G. Lindhauer lobte den Einsatz Berchtolds für Lehre, Ausbildung und Entwicklung.