

Edeka kündigt Bernhard's

Die Edeka Nordbayern, Sachsen-Thüringen hat angekündigt, künftig zwölf ihrer Vorkassen-Backwaren-Shops nicht mehr an Bernhard's Backhaus zu verpachten. Edeka-Vorstandssprecher Rainer Pabst begründete die Kündigung mit dem Hinweis auf Umsatz und Kundendichte der Filialen. Bernhard's Backhaus, Tochter der Gramss-Gruppe aus Bamberg und kürzlich erst mit der Backstube Rösner aus Würzburg fusioniert, verliert damit rund ein Viertel seiner Outlets. Glaubt man der Gerüchteküche, gehen die Edeka-Standorte an Wolfgang Götz, der vor wenigen Wochen in Waldbütelbrunn eine neue Produktionsstätte in Betrieb nahm.

Teilerfolg für Ostendorf

Der Streit zwischen der Familie Müller und Klaus Ostendorf um die Mehrheitsverhältnisse bei der Großbäckerei Müller-Brot aus Neufahrn bei München hat eine erste gerichtliche Entscheidung erreicht. Das Landgericht München bestätigte den Ostendorf-Vertrauten Michael Phillips als rechtmäßigen Aufsichtsratsvorsitzenden des Unternehmens.

Miteigentümerfamilie Müller will gegen dieses Urteil allerdings Berufung einlegen. Nach ihrer Ansicht ist Hans Müller sen. Aufsichtsratsvorsitzender. Eine unter seiner Leitung einberufene Aufsichtsratsitzung, die Geschäftsführer Ostendorf das Vertrauen

entziehen sollte, hatte dieser durch eine einstweilige Verfügung gestoppt. Umgekehrt wehrte sich die Familie mit einer einstweiligen Verfügung gegen eine von der Gegenseite geplante Aufsichtsratsitzung. Kern des Streits ist ein Aktienpaket, auf das Ostendorf seiner Ansicht nach eine Option hat und das ihn zum absoluten Mehrheitsgesellschafter machen würde. Müller behauptet, diese Option gebe es gar nicht und Ostendorf sei deshalb auch nicht der Herr im Haus. Ostendorf verdächtigt die Müllers, das Paket an den Erzrivalen Barilla-Kamps verkaufen zu wollen.

Wendeln baut Großbäckerei

Peter Wendeln (39) stammt aus Garrel und plant, wie die Westfälische Rundschau (WR) kürzlich meldete, in Bönen bei Unna eine Großbäckerei zu bauen. Die Wirtschaftsförderungsgesellschaft WFG des Kreises Unna rechnet mit 90 neuen Arbeitsplätzen. Der Bauantrag ist bereits eingereicht, der erste Bauabschnitt soll vor dem Sommer starten. Geplant sind laut WR „eine Produktionslinie für frische Backwaren mit einer Versand- bzw. Abfertigungsabteilung für den kurzfristigen Warenumschlag“.

In der Branche geht man davon aus, dass in Bönen eine Softbrot-/Toastbrotlinie entsteht und der ebenfalls in Garrel beheimatete Klaus Ostendorf (Müller-Brot, München, und Ankerbrot, Wien) bei diesem Geschäft mit von der Partie ist.

Squeeze-Out-Beschluss eingetragen

Die Eintragung des Squeeze-Out der Kamps AG wurde am 2. April in das Handelsregister Düsseldorf eingetragen. Damit sind alle Aktien der Kamps AG, die sich nicht in der Hand der von Barilla indirekt kontrollierten Finba Bakery Europe AG befanden, auf diese Gesellschaft übergegangen. Die Hauptversammlung der Kamps AG hatte

am 25. Juli 2003 beschlossen, die Aktien der Minderheitsaktionäre gegen eine Barabfindung von 12,14 Euro pro Aktie an den Mehrheitsaktionär zu übertragen.

4000 Pre-Bake-Stationen von Harry-Brot

Die Großbäckerei Harry-Brot betreibt seit 1997 sogenannte Pre-Bake-Stationen im Lebensmittel-einzelhandel. Harry beliefert die Stationen mit vorgebackenen Laibbrot, TK-Brötchen und TK-Baguettes. Die Zahl der Stationen bezifferte Hans-Jochen Holthausen, geschäftsführender Gesellschafter von Harry-Brot, auf 4.000 Stück. Im Regal fährt Harry-Brot nach ihren Ausführungen die bewährte Doppelstrategie aus Marken- und Handelsmarkenprodukten. Den Anteil der Handelsmarken am Brotsortiment des Handels bezifferte Holthausen auf 40%. Harry-Brot setzte 2003 rund 410 Mio. € um und will in diesem Jahr auf 440 Mio. € aufstocken.

Waffelgeschäft läuft

In Dessau ist der Dauerbackwaren-Hersteller Pauly in punkto Investitionen auf den Geschmack gekommen. Erst vor wenigen Jahren hat die Pauly Biskuit AG eine Produktionsstätte für rund 18 Mio. € errichtet. Nun sind weitere 12 Mio. für den Bau einer Waffelfabrik aufgewendet worden. Sie firmiert unter Pauly Waffel AG. Mit diesem zweiten Standbein wird sich die Beschäftigungszahl des Großbäckers in Dessau von derzeit 240 bis Juli – wenn das Waffelgeschäft auf vollen Touren läuft – auf 300 erhöhen. Der Jahresumsatz von 27 Mio. € soll sich durch die Neuinvestition um weitere 5 Mio. € steigern.

Discount-Backwaren akzeptiert

Das Angebot frisch im Laden gebackener Backwaren bei Discountern finde bei den Konsumenten großes Interesse, heißt es in der Ausgabe der Lebensmittelzeitung Mitte April. Das Fachblatt veröf-

fentlichte eine Umfrage der Dialego AG, die in Kooperation mit der Lebensmittelzeitung 1.000 Verbraucher befragte. Die Ergebnisse der Dialego-Umfrage: 55% der Befragten würden auf jeden Fall frisch beim Discounter gebackene Backwaren einkaufen, 28% vielleicht, und 5% sagen „auf gar keinen Fall“. Beim Kauf steht für die Kunden Qualität an erster Stelle. Die müsse einfach stimmen, sagten 94%. Wichtig sei auch, zwischen mehreren Sorten wählen zu können (74%). Für 73% ist der Preis ausschlaggebend, er muss niedriger sein als beim Bäcker. Die Nähe des Discounters zum Wohn- oder Arbeitsplatz ist ebenfalls von Bedeutung (63%). Der Preisdruck werde weiter zunehmen, schreibt die Lebensmittelzeitung. Mehr als 10.000 Bake-Off-Stationen im Handel dürften mittlerweile frische Backwaren anbieten, schätzt die Zeitung. Das Preisniveau liege 20 bis 30% unter dem der klassischen Bäckereien.

IFS die Vierte

Spätestens ab dem 1. Juli 2004 ist die neue Version des International Food Standards bindend. Ab dann wird eine Zertifizierung nur noch nach IFS-4 möglich sein. Die bisherige Einteilung in Risikoklassen entfällt. Die Produktkategorien wurden teilweise neu definiert.

Wer zweimal nacheinander ein Zertifikat auf höherem Niveau erhalten hat, hat für das darauffolgende Audit nicht mehr 12 sondern 18 Monate Zeit. IFS-Audits und ISO-9000-Audits dürfen nicht mehr parallel vom selben Auditor geprüft werden. Ansonsten setzt die neue Version ihre Schwerpunkte nach wie vor auf Rückverfolgbarkeit, Allergenmanagement und GVO-Kennzeichnung. Die Version 4 gibt es in Deutsch, Englisch und Französisch unter <http://www.food-care.info>

Anzeige

W. Ullmann Blechputzmaschinen für jeden Bäcker



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