

Neue Finanzierungsmodelle für die Innungen

Der Landesinnungsverband des Bayerischen Zimmererhandwerks hat ein Gutachten in Auftrag gegeben, das Lösungen aufzeigt, wie Innungen ihre Aufgaben künftig finanzieren könnten.

Den Innungen laufen die Mitglieder davon und wer bleibt, muss für die Davongelaufenen mitzahlen. Denn Innungen haben laut Handwerksordnung eine Reihe von öffentlichen Aufgaben, etwa bei den berufsbezogenen Prüfungen, die trotz Mitgliederschwund Kosten verursachen. Anders als die Handwerkskammern, gelten die Innungen hierzulande als freiwilliger Zusammenschluss, der keine Zwangsmitgliedschaft fordern kann.

Professor Dr. Steffen Detterbeck, Staats- und Verwaltungsrechtler am Institut für Öffentliches Recht an der Philipps-Universität Marburg, ging im Auftrag des Landesinnungsverbands des Bayerischen Zimmererhandwerks der Frage nach, ob Pflichtmitgliedschaften nicht doch rechtlich möglich wären bzw. welche Möglichkeiten es ansonsten gäbe, die Finanzierung der öffentlich-rechtlichen Aufgaben von Innungen zu regeln.

Ergebnis 1: Weder EU-Recht noch das Grundgesetz in seiner Auslegung seitens des Bundesverfassungsgerichts schließen eine Pflichtmitgliedschaft aus. Allerdings gibt es politisch dafür gegenwärtig kaum eine Mehrheit.

Ergebnis 2: Nach Meinung von Detterbeck dürften Innungen für ihre zahlenden Mitglieder einen Nachlass bei den Kammerbeiträgen fordern. Beide haben gemeinsame gesetzlich zugewiesene Aufgaben, aber nur die Finanzierung der Kammern ist per Pflichtmitgliedschaft gesichert. Dass die Innungen diese Aufgaben nur mit den Beiträgen ihrer freiwilligen Mitglieder finanzieren, sei unfair und rechtswidrig. Detterbeck sieht einen „Finanzgewährleistungs-Anspruch“ der Innungen gegenüber dem Staat für die ihnen gesetzlich zugewiesenen Aufgaben, der auch einklagbar wäre. Allerdings schlägt der Jurist nicht etwa die Nutzung zusätzlicher Steuergelder vor, sondern den Abzug der Innungsbeiträge bei den Kammerbeiträgen. Das würde einerseits die Finanzen der Innungen sanieren und gleichzeitig die Betriebe nicht weiter und zudem gleichmäßig belasten. Eine ähnliche Abgrenzung erfolgt zwischen Industrie- und Handwerkskammern auf der einen Seite und Handwerkskammern auf der anderen übrigens seit langer Zeit.

Adressen

Prof. Dr. Steffen Detterbeck

Savignyhaus, Raum 407
Universitätsstraße 6
35032 Marburg
(PLZ für Paketsendungen: 35037)
Telefon: 0 64 21 / 28 - 2 31 23
Telefax: 0 64 21 / 28 - 2 38 53
E-Mail: brechta@staff.uni-marburg.de

Landesinnungsverband des Bayerischen Zimmererhandwerks

(Fachverband für Zimmerei, Holzbau, Holzfertig- und Fertigteilbau, Platten- und Ausbautechnik)
Präsident: Georg König
Hauptgeschäftsführer: Wolfgang Strauß
Geschäftsführer: Alexander Habla
Anschrift:
Eisenacher Straße 17, 80804 München
Telefon 0 89/3 60 85-0, Telefax 0 89/3 60 85-1 00
E-Mail info@zimmerer-bayern.com
Bei technischen Fragen kontaktieren Sie bitte webmaster@afs-service.com

Sorgt für
Kribbeln im Bauch...



Das mild-aromatische
Dinkel-Vollkorn-
Sonnenblumenkernbrot:

Schapfen Schwabenkorn

Dinkel pur – ohne
Weizen und Roggen



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

Schapfen
Mühle



seit 1452

Eberhard Paech Preis 2004

Die Verleihung des Eberhard Paech Preises unter dem Dach der VDB findet auch in diesem Jahr im Reichstag in Berlin statt. Ausgezeichnet mit dem Preis werden Persönlichkeiten aus der Branche, die sich als Wissenschaftler, Praktiker oder im öffentlichen Leben um das Brot verdient gemacht haben.

Die Verleihung findet statt am
29.10.2004



Unternehmerpreis für Peter Ditsch

Peter Ditsch, geschäftsführender Gesellschafter der Brezelbäckerei Ditsch in Mainz, ist Hauptpreisträger des Unternehmerpreises 2004 „Innovativer Mittelstand“ der Volksbanken und Raiffeisenbanken. Der Mainzer Unternehmer setzte sich unter 47 Nominierungen durch. Der Preis wird jährlich vom Genossenschaftsverband Frankfurt in Zusammenarbeit mit der Industrie- und Handelskammer sowie den Handwerkskammern in Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen und Thüringen vergeben. Mit der Auszeichnung wollen die Volks- und Raiffeisenbanken „unternehmerischen Impulsen zur Stärkung des Standorts Deutschland eine Plattform bieten und für die Solidität mittelständischer Werte werben“. Die 1919 gegründete Brezelbäckerei Ditsch überzeugte die Jury mit der Kombination traditioneller Backprodukte mit moderner Technologie und innovativen Vertriebswegen. Zusätzlich zu seinen rund 180 Filialen etablierte sich Ditsch in den vergangenen Jahren sehr erfolgreich mit dem Geschäftsbereich Großhandel. Das Unternehmen zählt in Produktion und Verwaltung 300 Mitarbeiter. In den Filialen, die von Agenturpartnern betrieben werden, sind weitere 700 Menschen beschäftigt. Für die Zukunft hat sich Ditsch eine starke Expansion, eine Verdichtung des Filialnetzes und die Etablierung im europäischen Ausland vorgenommen. 📍

Mideu: Neue Baumkuchen-Bäckerei

Die Stendaler Großbäckerei Mideu stellt demnächst ihre Baumkuchenproduktion an der Kleinen St.-Ilsen-Straße ein. Die Backstube ist zu klein geworden. An der Tuchmacherstraße entsteht derzeit eine neue Fertigungsstrecke für das Edelgebäck. Die tägliche Produktionskapazität wird von 0,5 auf 1,3 t erweitert. Integriert in die neue Produktionsstätte wird die Genthiner Baumkuchenbäckerei, die zum 30. April für immer ihre Pforten schloss. Mideu beliefert vor allem große Supermärkte mit der Kuchenspezialität. 📍

Freudenberg mit Software-Komplettlösung

Der Dauerbackwarenspezialist Freudenberg DBW GmbH in Großröhrsdorf/Sachsen hat sich für die Unternehmenssoftware „con“ von der CSB-SYSTEM AG, Geilenkirchen, entschieden. Das sächsische Unternehmen implementiert die ERP-Komplettlösung in mehreren Projektstufen. „Wir vertrauen auf die langjährige Branchenerfahrung von CSB-SYSTEM im Food-Sektor und auf die vielen namhaften Referenzunternehmen in der Lebensmittelindustrie, die zu einem Großteil bereits die Rückverfolgung nach EU VO 178/2002 umgesetzt haben“, begründet Geschäftsführer Arndt Freudenberg die Entscheidung. Das Projektziel, Rationalisierung und Optimierung des Rohstoffeinsatzes unter Berücksichtigung

+ PERSONALIEN + PERSONALIEN +



Dr. Detlev Krüger

DR. DETLEV KRÜGER (38) hat am 1. Januar 2004 das Ressort Marketing und Verkauf der MARTIN BRAUN Backmittel und Essenzen KG, Hannover, übernommen. Krüger hat seine berufliche Laufbahn als persönlicher Assistent von Dr. h.c. August Oetker in Bielefeld begonnen. Zuletzt war der 38-Jährige als Geschäftsführer Vertrieb und Marketing bei der Pixelpark AG in Berlin tätig.

Die Dr. Heinrich-Nicolaus-Medaille in Gold ging in diesem Jahr an **DR.-ING. HABIL. DR. RER.NAT. GOTTFRIED ZIEGLER** (58) vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV in Freising. Verliehen wurde die Medaille am 25. März 2004 anlässlich der Jahrestagung der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung IVLV in München. Ausgezeichnet wurde Dr. Ziegler für außergewöhnliche organisatorische und wissenschaftliche Verdienste um die industrielle Gemeinschaftsforschung auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Verpackungstechnik sowie für die Verdienste um die Verbesserung der einschlägigen Ausbildung.



Adolf Fritsch

ADOLF FRITSCH hat seinen 75. Geburtstag gefeiert. 1960 übernahm Fritsch die Geschäftsführung und baute die FRITSCH GmbH, Markt Einersheim, aus. 1996 gab er die Geschäftsleitung an seinen Sohn Klaus Fritsch ab. Seitdem betreut er die Geschäfte der Fritsch-Niederlassung in der tschechischen Republik und ist im Vertrieb Ost tätig.

Rewe-Chef **HANS REISCHL** (64) wollte erst am Ende des Jahres aus dem Konzern ausscheiden. Nach einem Zerwürfnis mit dem Aufsichtsrat hat sich der langjährige Vorstandsmitglied zum 30. April vorzeitig aus der Handelsgruppe zurückgezogen. Die Trennung erfolgte „in Freundschaft und Dankbarkeit wenige Monate vor dem vereinbarten Übergang in den verdienten Ruhestand“, so die Rewe in Köln. Neuer Vorstandssprecher ist **ERNST DIETER BERNINGHAUS** (39) der bereits am 17. Februar vom Rewe-Aufsichtsrat als Nachfolger von Reischl benannt worden war.



J. Manuel von Möller

J. MANUEL VON MÖLLER (45) ist zum neuen Geschäftsführer der BÄRO GmbH & Co. KG, Leichlingen, berufen worden. Am 1. Mai 2004 hat der Jurist und Betriebswirt neben Annette Bähren die Gesamtleitung des Unternehmens übernommen.

ULRICH ZELTER (43), Geschäftsführer der Hansa Kontor Ladenbaugruppe, Köln, verlässt zum 1.9.2004 auf eigenen Wunsch den zur Werhahn-Gruppe gehörenden Firmenverbund. Zelter übernimmt als CEO die Führung eines Shopeinrichters mit Sitz in der Schweiz. Seine Nachfolge werden **JOACHIM SCHÜRHOFF** (38) als Sprecher sowie **CHARLES SAUVILLER** (52) als Mitglied der Geschäftsleitung übernehmen.

ES LOHNT SICH, AUF INNERE WERTE ZU ACHTEN!



Der Weizenvorteig macht den Unterschied.

Voll ausgereifter Weizenvorteig verleiht den gegarten Butter-Gipfeln von Meister Goldfrost ihren einzigartigen mild-aromatischen Geschmack. Hergestellt mit feiner Butter, überzeugen die Gipfel durch ihre saftige, stabile Krume und das lockere Lamellenbild.

Und das Beste: Das Ganze ist schnell abgebacken und verkaufsfertig. Sichern Sie sich jetzt den Vorteig-Vorteil!



Mehr Info unter

...freecall 0800/418 418 1

0800-Goldbiskin www.meistermarken.de

Seminar über neues Backwarenrecht

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. Düsseldorf, veranstaltet am 30.6.2004 in Düsseldorf einen Workshop, der die neuesten Entwicklungen an der juristischen Front beleuchten soll. Zu den Themen der eintägigen Veranstaltung gehören u.a.

- Gentechnik-Kennzeichnung
- Kennzeichnung allergener Zutaten
- Werbung und Kennzeichnung gesundheits-, wirkungs- und nährwertbezogener Aussagen
- Rückverfolgung von Lebensmittelzutaten
- IFS
- Pflicht zur Selbstanzeige beim Inverkehrbringen gesundheitsgefährdender Lebensmittel.

Ort der Veranstaltung ist das Hotel Renaissance am Nördlichen Zubringer 6 in Düsseldorf. Vorgetragen und diskutiert wird von 9.30 bis 17 Uhr. Die Kosten liegen bei 250 € für Nichtmitglieder des Verbands. 100 € für Mitglieder. Anmelden kann man sich beim Verband Deutscher Großbäckereien e.V., Evelyn Knopp, In den Dikken 33, 40472 Düsseldorf. Zimmerreservierungen sind über den Verband möglich.



der Chargenrückverfolgung wird nun realisiert. Freudenberg, die ihre speziellen Backwaren unter dem Markennamen „Clärchens“ produziert, vermarktet das umfangreiche Backwarensortiment in der Gemeinschaftsverpflegung und im Social Catering ebenso wie als Beilage zu Kaffee oder Tee in der Gastronomie. Während Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime und Betriebskantinen über den Großhandel beliefert werden, erfolgt der Vertrieb für die Gastronomie über Cash-&Carry-Märkte. •

Burger Knäcke steigert Absatz

Zum Ende des Geschäftsjahrs 2003/04 (30. April) konnte die Burger Knäcke GmbH & Co. KG, Burg, mit 146 Mitarbeitern einen Umsatz von 19,6 Mio. € verbuchen. Das entspricht einer Steigerung um rund 19% im Vergleich zum Vorjahr. Mehr als 14,5 Mio. € und damit rund „10% mehr als erwartet“, so Geschäftsführerin Gisela Pleger, entfielen davon auf

Knäckebrötchen. Mit fast 60% Marktanteil ist Burger Knäcke Marktführer beim Knäckebrötchen in den neuen Bundesländern. Deutschlandweit liegt der Marktanteil bei knapp 16%. Zum Sortiment von Burger Knäcke gehören neun Sorten sowie drei Varianten Bio-Knäckebrötchen. Zudem stellt das Unternehmen, das 2003 von Brandt, Hagen, übernommen wurde, zwei Sorten Zwieback her. In den vergangenen fünf Jahren investierte Burger rund 5 Mio. € in die Produktion. Bis Ende 2004 sollen weitere 1,2 Mio. € in die Herstellung von Knäckebrötchen und Zwieback fließen. •

Aral mit neuem Backwarensortiment

Aral will in seinen 1.100 Stores Backwaren-Snacks mit Premium-Qualitätsanspruch anbieten. Die Einführung begann Mitte Mai. Bis Mitte Juli sollen belegte Baguettes und Kaiserbrötchen flächendeckend präsent sein. Eine bundesweite Werbekampagne soll die Snack-Neuheit bewerben. Im laufenden Jahr hofft Aral, 4 Mio. frisch vor Ort belegte Snacks an die Store-Kunden zu bringen. Insgesamt gingen in den Petit-Bistro-Einheiten der Tankstellen zuletzt 17,4 Mio. belegte Brötchen und Sandwiches über den Verkaufstresen. Um Platz für die Premium-Backwaren zu bekommen, sollen einige der bisherigen Produkte aus dem Sortiment genommen werden.

Neue Lizenzverträge mit den Pächtern beinhalten nun auch Rezepturvorgaben sowie Preisempfehlungen. Mit einem (voraussichtlichen) Jahresumsatz von 132 Mio. € in 2003 rangiert Aral mittlerweile auf Rang 8 der größten Gastronomie-Unternehmen in Deutschland. Weitere Infos unter: www.aral.de •

Holding für Benini-Berto

Der italienische Ofenbauer Benini (Mondial Forni) und der ebenfalls aus der Nähe von Verona stammende Maschinenbauer Pietro Berto haben eine Perfektionierung ihrer Zusammenarbeit in der gemeinsamen Vertriebsgesellschaft Benini-Berto vereinbart. Beide Produktionsgesellschaften sowie die Vertriebsgesellschaft sind künftig Töchter einer von beiden Eignerfamilien gehaltenen Holding. In welchem Verhältnis das Eigentum zwischen beiden aufgeteilt wird, ist noch unklar. Sicher ist jedoch, dass die Familie Benini Mehrheitseigner wird. CEO der Vertriebsgesellschaft ist Giuliano Fazzini. Stefano Benini wird sich künftig neben seiner Tätigkeit in der Holding der Entwicklung neuer Märkte widmen. •

Braun übernimmt Wolf Butterback

Die Martin Braun KG, Hannover, hat rückwirkend zum 1.1.2004 alle Anteile der Wolf Butterback GmbH & Co. KG, Fürth, übernommen. Die Übernahme bedarf noch der Zustimmung des Kartellamts.

Über den Kaufpreis machten die Unternehmen keine Angaben. Braun sieht in der Übernahme eine weitere Stufe zum Ausbau der Position im Wachstumsmarkt Tiefkühlbackwaren. Die bisherige Führungsmannschaft wird nach dem Ausscheiden von Erwin Wolf unverändert im operativen Geschäft bleiben. Beide Unternehmen werden unabhängig voneinander mit ihrem bisherigen Sortiment im Markt auftreten. •

Revirement im Kamps-Vorstand

Die Pressemitteilung, die von der Pressestelle der Kamps AG veröffentlicht wurde, war kurz und knapp, der Inhalt jedoch hochbrisant.

Dr. Michael Kern (48), Vorstandsvorsitzender der Kamps AG, und Werner Herterich (51), Mitglied des Vorstands und verantwortlich für das industrielle Backwarengeschäft der Barilla-Tochter, sind einvernehmlich am 3. Mai aus dem Vorstand ausgeschieden.

Nachfolger als Vorstandsvorsitzender wird Nicos Sophocleous (48), der schon länger in der Barilla-Gruppe tätig ist, zuletzt in den USA. Herterich-Nachfolger wird Stefan Blaschak (35), bislang Mitglied des Vorstands der Hochland AG und dort für den Vertrieb zuständig. Blaschak wird zum 1. Oktober zu Kamps wechseln.

Auf die Gründe des Wechsels angesprochen, verwies die Presseabteilung des Konzerns in Gestalt

Anzeige

W. Ullmann
Hubwagen
für jeden Ofen

Rademaker Lebensmittelverarbeitende Anlagen:

- Teigverarbeitungsmaschinen, Ausroll- und Croissantanlagen
- Produktionsanlagen für süße und herzhaft Pasteten
- Produktionsanlagen für Kuchen
- Produktionsanlagen für Pizzateige und Beläge
- Produktionsanlagen für Brot
- Produktionsanlagen für Fladenbrot/Tortillas
- Schneidemaschinen für gefrorene Lebensmittel
- Sonderanlagen wie Produktionslinie für Chips



We make it,



We bake it ...

Rademaker Industrie-Öfen:

- Direkt beheizte Öfen
- Indirekt beheizte Öfen
- Heißluftöfen
- Infrarotöfen



We handle it ...



Rademaker !

Rademaker Bedienungssysteme:

- Be- und Entladesysteme
- Förderbandsysteme für Bleche und Bänder
- Umschichter
- Automatische Transportsysteme für Bleche
- Beheizbare und kühlende Förderbandsysteme
- Konventionelle Steuerungen
- Halbautomatische und automatische Computersteuerungen
- Puffersysteme
- Lagersysteme für Bleche und Bänder
- Reinigungsanlagen für Bleche

Rademaker

Total Food Processing

Rademaker Deutschland
Zindelgasse 3 D-97084 Würzburg
Tel. +49 (0) 171 742 8154
E-mail wimmer150@t-online.de

Rademaker BV
Postfach 416 4100 AK Culemborg
die Niederlande
Tel. +31 (0) 345 543 543
E-mail office@rademaker.nl
www.rademaker.com

von Christina Stylianou auf die neue Phase, in die das Unternehmen jetzt eintrete. Kern habe die Phase der Integration hervorragend gemeistert, Struktur, Zahlen und Personalsituation stimmten und die Leistung würde von Barilla auch sehr geschätzt, so Stylianou.

Das neue Team um Sophocleous sei dagegen deutlich auf Marketing und Vertrieb orientiert, jene Phase, in die das Unternehmen jetzt verstärkt eintreten wolle. Offenbar soll aus dem Spar- und Rekonstruktionskurs jetzt wieder ein Expansionskurs werden.

Seit geraumer Zeit wird bereits deutlich, dass die Muttergesellschaft Barilla die deutsche Tochter stärker integriert. So übernahm nach dem Fortgang von Götz-Ingo Finger (44), Geschäftsführer Operations und Einkauf bei der Industrie-Fraktion des Kamps-Konzerns, Massimo Ambanelli (37) den Job, ebenfalls ein Barilla-Mann. ☛

BFEL: Entscheidung für Karlsruhe

Am 1. Januar 2004 ist die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL) als rechtlich unselbstständige Anstalt des öffentlichen Rechts errichtet worden. Die neue Forschungsanstalt ist Teil des umstrukturierten Forschungsbereichs des Bundesverbraucherministeriums (BMVEL). Dazu wurden die Detmolder Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung, die Bundesanstalt für Milchforschung (Kiel), die Bundesanstalt für Fleischforschung (Kulmbach), die Bundesforschungsanstalt für Ernährung (Karlsruhe) sowie ein Teil der

Für den Terminkalender

Forum Nord

Am 4. Juni findet in der Staatlichen Fachschule Berlin das 9. VDB Forum Nord statt. Das Thema der Veranstaltung: „Kneten – Eine Schlüsseltechnologie“. Informationen finden Sie unter www.lefa-berlin.de

Forum Süd

„Dinkel – ein Getreide mit Zukunft“, lautet das Motto des VDB-Forums Backtechnik Süd. Am 19. Juni startet die Veranstaltung in den Räumen der BÄKO Südwest Erdingen-Neckarhausen. Informationen unter <http://www2.backwelt.de/vdb/>

Forum Sauerteig

Das Forum Sauerteig findet am 1. und 2. Juli 2004 in Minden statt. Sämtliche Informationen finden Sie unter: <http://www2.backwelt.de/vdb/>

Hamburger Bundesforschungsanstalt für Fischerei organisatorisch zusammengeführt, hieß es in einer Pressemitteilung. Die neue BFEL soll das Verbraucherministerium und andere Bundesbehörden wissenschaftlich beraten und Entscheidungshilfen für die Politik erarbeiten. ☛

Kamps ohne Kuchensparte

Die Düsseldorfer Kamps AG trennt sich von ihrer Kuchensparte. Das Werk im ostwestfälischen Thüle (bei Paderborn) mit rund 150 Beschäftigten wurde von der Soester Audrey Cake GmbH übernommen. Audrey Cake befindet sich im Besitz der Familie Trockels, die mit dem Unternehmen Kuchenmeister GmbH, Soest, am Markt vertreten ist. Die beiden anderen Kamps-Werke im dänischen Givø und im polnischen Chrzanow erwarb die Kuchenmeister GmbH unter Mitwirkung einer dänischen Investorengruppe. Dan Cake soll zukünftig autark am Markt agieren. Die Kuchenmeister GmbH machte auf Anfrage der Re-

daktion keine weiteren Angaben zu Kaufpreis, Umsatz und Zukunftsplänen. Kamps wurde bei dieser Transaktion nach eigenen Angaben vom Bankhaus Metzler beraten.

Insgesamt hat die Kamps-Kuchensparte 570 Beschäftigte. Hintergrund des Verkaufs sei die Konzentration des Unternehmens auf sein Kerngeschäft mit Brot und Backshops. Der zur italienischen Barilla-Gruppe gehörende Konzern hatte 2003 einen Verlust von 33 Mio. € erwirtschaftet. ☛

Mandl übernimmt König-Vertrieb

Das Bäckereimaschinen-Handelsunternehmen Otto Mandl GesmbH aus Klagenfurt übernimmt Österreichweit den Vertrieb der König Maschinen aus Graz. Mandl, vor 35 Jahren vom Bäckermeister Otto Mandl gegründet, war zunächst König-Vertreter in Kärnten. Später kamen Tirol und Arlberg dazu. 1992 übernahmen die Söhne Jürgen (Geschäftsführung und Vertrieb) und Oliver (Verwaltung, Technik, Service) das Unternehmen und bauten die Repräsentanz für König und andere Marken in ihrem Portefeuille aus. Heute ist Mandl in Slowenien, Bosnien, Kroatien, Serbien, Griechenland und Rumänien für König vertreten, zum Teil in Kooperation mit ortsansässigen Partnern.

Zusätzlich zum Vertrieb haben die Brüder eine eigene Servicemannschaft sowie einen weltweiten Gebrauchtmaschinenhandel aufgebaut. Auf diesem Fundament bau-

end, übernehmen sie künftig auch im Heimatland Österreich den Vertrieb für das Grazer Maschinenbauunternehmen. Lediglich Großkunden werden weiter direkt von König betreut. In Klagenfurt sind 12 Mitarbeiter im Einsatz, in Wien weitere vier. Den Servicekontakt rund um die Uhr, den es in Klagenfurt längst gibt, realisiert Mandl seit Beginn dieses Monats auch in Wien. ☛

Kamps: Neubau in Mecklenburg

Die Kamps AG will 90 Mio. € in ein neues Werk zur Herstellung von Brot und Backwaren in Mecklenburg-Vorpommern investieren. Das kündigte Vorstandsmitglied Werner Herterich im April in Schwerin an. Der erste Spatenstich für die Großbäckerei in Lüdersdorf, Kreis Nordwestmecklenburg, ist für den 1. August geplant, die Fertigstellung der neuen Produktionsstätte für 2006. Die Produktion für den Backkonzern wird voraussichtlich schon Ende 2005 beginnen. Rund 250 Mitarbeiter sollen eine Beschäftigung finden. Im Gegenzug werden zwei Bäckereien in Hamburg-Vierlande und Meddewade bei Bad Oldesloe mit zusammen 150 Mitarbeitern geschlossen. Von Lüdersdorf aus werden künftig alle Filialen in Mecklenburg-Vorpommern, Hamburg und Schleswig-Holstein direkt mit frischen Backwaren und vorgefertigten TK-Produkten beliefert. Die Kamps AG werde in den nächsten drei Jahren insgesamt 300 Mio. € in ihre Produktion in Deutschland investieren, um die Effizienz des Unternehmens zu steigern, sagte Herterich. In Mecklenburg-Vorpommern kann Kamps mit bis zu 35% der Investitionssumme als Förderung vom Land rechnen. Wichtig für die Standortentscheidung sei aber auch die Nähe zur neuen Ostsee-Autobahn A 20 gewesen. Der Hauptsitz der Kamps Brot und Backwaren Nordost soll ebenfalls nach Lüdersdorf verlegt werden. Nach eigenen Angaben beschäftigt Kamps in Deutschland knapp 11.000 Mitarbeiter, betreibt 1.050 Backshops und beliefert 23.000 Supermärkte. ☛

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

...einfach kernig!



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