

Hanseatische Verbundenheit

Die Bäckerei Garde verfügt in der Hansestadt Bremen über eine lange Tradition, auch wenn sie inzwischen Teil der Achimer Stadtbäckerei und als solche im Mai 2000 von der Bäckerei Siebrecht aus Brakel übernommen wurde. Seit geraumer Zeit expandiert das Unternehmen in Hamburg. Insgesamt sieben Filialen hat „der gute Garde“ an der Elbe bereits eröffnet: sechs davon in Vorkassenzonen großer Supermärkte, die siebte läuft als Einzelstandort im Vorort Bergedorf. Der jüngste Standort wurde vor wenigen Tagen im TOOM-Markt am Altonaer Bahnhof eröffnet und bietet neben einer langen Verkaufstheke auch Snacks, Kaffee etc. ☛

De Maekelboerger auf Expansionskurs

Die "De Maekelboerger" Neubrandenburger Back- und Konditoreiwaren GmbH & Co KG, Neubrandenburg, erweitert das Filialnetz in Richtung Hauptstadt. Mit der Übernahme der Filialen des insolventen Märkischen Backshops Berlin ist man in der Metropole angekommen. Die 140 Mitarbeiter des insolventen Betriebes wurden ebenfalls übernommen und arbeiten nun für den Havelbäcker, der zur Maekelboerger-Gruppe gehört. ☛

Mühlbach's Backstube wechselt Besitzer

Die Mühlbach's Backstube GmbH, Delmenhorst, wechselt zum 1. August den Besitzer. Bäckermeister Wilhelm Haferkamp (46) übernimmt die Geschäfte von Gisela (64) und Rolf Mühlbach (63). Die Eigentümer führten die Firma in vierter Generation und setzen sich nun zur Ruhe. Rolf Mühlbach wird seinem Nachfolger weiter beratend zur Seite stehen. Bekannt ist die Bäckerei für ihren Butterkuchen, der vom Tiefkühlspezialisten „Heimfrost“ bundesweit vertrieben wird. Mühlbach beliefert zudem Krankenhäuser und Altenheime. Nachfolger Haferkamp freut sich, eine „überaus gesunde Firma zu übernehmen“, die aufgrund ihrer handwerklichen Qualitäten eine sichere Zu-

Test Rührkuchenmix

In der Ausgabe 06-04 testete die Redaktion von brot + backwaren verschiedenste Rührkuchen- und Muffinmixe. Leider hat sich in der Auswertungstabelle der Fehlerteufel eingeschlichen. In der Rubrik „Tragfähigkeit“ ist der Zeilenaufbau bei dem Produkt „Blitz-Rührkuchen“ der C. Siebrecht Söhne GmbH & Co. KG, Hannover, verrutscht. Zudem haben wir beim Produkt der Kampffmeyer Food Service GmbH, Hamburg, die Grundrezeptur verwendet. Bei der Rezepturvariante für Blechkuchen hätten wir dem Mix 100 ml Wasser mehr zugeben müssen. Der geringere Wasseranteil in der Masse führte zu einer zähen Massenkonsistenz und der etwas trockeneren Krume. Wir bitten diese Fehler zu entschuldigen.

kunft habe und die er weiterentwickeln möchte. In Bremen wolle er eine neue Filiale aufbauen. Alle 55 Mitarbeiter würden übernommen. ☛

Kanne investierte über 1 Mio. €

Über 1 Mio. € hat der Lüner Bäckermeister Wilhelm Kanne jun., Geschäftsführer der Bäckerei Wilhelm Kanne GmbH & Co. KG, in sieben neue Öfen investiert. „Wir werden voraussichtlich bis zu 60 % Heizöl einsparen“, schätzt Kanne. Die alten Öfen hatten bereits 35 Jahre auf dem Buckel. Die Bäckerei verbuchte nach eigenen Angaben nicht zuletzt durch die Übernahme einiger Hilgert-Filialen Umsatzzuwächse. Insgesamt arbeiten 280 Mitarbeiter (inklusive Kanne Brottrunk) in dem Betrieb. Neben den Öfen investierte das Unternehmen in eine neue Gärunterbrechungsanlage. Die neue Technik soll eine weitere Qualitätssteigerung ermöglichen. ☛

Belgien: Brotpreisbindung ist gefallen

Die dpa meldet, dass belgische Bäcker seit dem 1. Juli zum ersten Mal seit 1940 selbst den Preis für ein Standardbrot festlegen dürfen. Die Brotpreisbindung ist ge-

fallen. In der Zeitschrift „Belang von Limburg“ kündigte Bruno Kuylen, Direktor der flämischen Berufsorganisation Bakkersunie, an, dass ein weißes oder graues Brot zwischen fünf und zwölf Cent teurer werde. Dieses Brot durfte bis jetzt 1,61 € kosten. ☛

Stiftung für Begabtenförderung

Auch in diesem Jahr bittet die Stiftung für Begabtenförderung im Handwerk um Vorschläge für die Verleihung des Heribert-Späth-Preises. Gesucht werden Inhaber und Inhaberinnen eines Handwerksbetriebes, die sich durch eine erfolgreiche Ausbildungsleistung auszeichnen. Der Unternehmer sollte ein herausragendes Engagement für die berufliche Aus- und Weiterbildung seiner Mitarbeiter zeigen und noch aktiv im Berufsleben stehen. Je Landesverband und je Innung kann nur ein Vorschlag unterbereitet werden. Berücksichtigt werden nur die Vorschläge, die bis

zum 24. September 2004 bei der Stiftung für Begabtenförderung im Handwerk, Mohrenstr. 20/21 in 10117 Berlin eingehen. ☛

Bäckerei Coenen mit Finanzproblemen

Vor zweieinhalb Jahren war die Bäckerwelt für die Traditionsbäckerei Coenen GmbH aus Wesel noch in Ordnung. Damals zog man in den 1.300 qm großen und rund 1,25 Mio. € teuren Neubau ein. Im gleichen Jahr wurde auch noch das 150-jährige Bestehen des Betriebes gefeiert. Nun sieht sich Geschäftsführer Veit Coenen, der im Übrigen im letzten Jahr auch die Beratungsfirma Belba, zur Qualifizierung ausländischer Bäcker, gründete, zwei Insolvenzanträgen gegenübergestellt. Zusammen mit dem vorläufigen Insolvenzverwalter wird nach Lösungen gesucht, um die drohende Insolvenz abzuwenden. Coenen ist optimistisch, dass dies gelingt – wie sonst ließe sich die Absicht erklären, zwei

Anzeige

Zum Thema: *Sauerteig!*

HEMATRONIC-SAUERTEIG-FERMENTER

Jetzt mit Verwiegeeinheit!

Der handwerklich orientierte Bäcker legt großen Wert auf einen aktiven Natursauerteig von hoher Reinheit. Wir haben für jede Betriebsgröße, die richtige Anlage aus Edelstahl für Roggen- und Weizensauerteig.

Fragen Sie uns nach dem - BRSSF 100 für den Kleinbetrieb und nach dem - BRSSF 200/P bis BRSSF 1.000/P für den Mittel- und Großbetrieb (jetzt mit exakter Verwiegeeinheit)



BRSSF 200/P



BRSSF 1.000/P

Hörburger & Partner GmbH

Gewerbestraße 5, 87448 Waltenhofen/Hegge
Telefon 08 31/522 41-0, Fax 08 31/129 18

HEMATRONIC

...aktiv in Sachen Natursauerteig!

neue Filialen zu eröffnen. Für die Bäckerei arbeiten rund 70 Mitarbeiter. In den Schlagzeilen war der Betrieb schon einmal vor drei Jahren, als der Bruder des Geschäftsführers, Christian Coenen, in eine private Insolvenz schlitterte, die sich damals allerdings nicht auf die Bäckerei auswirkte. ◀

100 Subway-Restaurants in Deutschland

Subway Sandwiches hat in Wiesbaden das 33. Restaurant in Deutschland innerhalb dieses Jahres eröffnet. Damit hat das Unternehmen die magische Grenze von 100 Verkaufsstellen in der Bundesrepublik überschritten. Deutschland ist damit das Land mit dem höchsten Expansions-tempo. Bis zum Jahr 2010 will Subway 1.500 Sandwichrestaurants eröffnet haben. Insgesamt betreibt Subway über 21.000 Filialen in über 70 Ländern. ▶

LEKKERLAND Schweiz ohne Bon appetit

Die Bon appetit Group verkauft per 1. Juli 2004 ihren Anteil von 50 % an der LEKKERLAND (Schweiz) AG. Käuferin ist die LEKKERLAND Europa Holding GmbH, Frechen bei Köln, die damit über 100 % verfügt. Bon appetit Group und LEKKERLAND Europa betreiben das Joint Venture seit 1998. Seine Beendigung ist ein weiterer Schritt der Bon appetit Group, sich auf ihre Kernkompetenzen zu

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



konzentrieren. Die Bon appetit Group ist das in der Schweiz führende börsennotierte Unternehmen im Lebensmittelhandel. Sie bietet Dienstleistungen für die Gastronomie und den Detailhandel an. Zu ihren Marken gehören Pick Pay (Markenartikeldiscounter), Primo/Visavis (franchisierte Quartier- und Nachbarschaftsläden), Usego (Lebensmittelgroßhandel), Prodega CC/Growa CC (Abholgroßhandel) sowie Howeg und Aldis Service Plus (Gastronomiebelieferung in der Schweiz respektive in Frankreich). Die Gruppe erreichte 2003 einen konsolidierten Umsatz von 3,09 Mrd. CHF. Die LEKKERLAND (Schweiz) AG beliefert und betreut Tankstellenshops, Verkaufsstellen in Bahnhöfen und Autobahnraststätten sowie weitere Convenience-Stores. LEKKERLAND ist der europäische Full-Service-Partner für alle Absatzkanäle im Convenience-Bereich. In zehn Ländern Europas beliefert das

Großhandels-Unternehmen 170.000 Tankstellen-Shops, Kioske, Tabakwarenfachgeschäfte, Getränkefachmärkte, Kaufhäuser, Lebensmittelmärkte, Fast-Food-Ketten, Bäckereien, Kantinen und Convenience-Stores mit einem Vollsortiment aus Tabak- und Süßwaren, Getränken, Snacks, Fast Food, Frische-Artikeln, Non-Food und Telefonkarten. Mit rund 7.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hat LEKKERLAND in Europa in 2003 einen Umsatz von 11 Milliarden EUR erzielt. ▶

Zuckermarktordnung: Vorschläge zur Neuordnung

EU-Landwirtschaftskommissar Franz Fischler will nach Angaben der Financial Times einen Vorstoß machen und die bisherigen Garantiepreise für Zucker zwischen 2005 und 2007 um ein Drittel kürzen. Auch die Zuckerquoten sollen von bisher 17,4 auf 14,6 Mio. Tonnen jährlich reduziert

werden. Nach Informationen der Financial Times will Fischler seine Vorschläge zur Neuordnung der europäischen Zuckermarktordnung im Juli vorstellen. Die EU-Marktordnung beschert Zuckerbauern seit 35 Jahren Einkommen, die eineinhalb- bis zweimal so hoch ausfallen wie die anderer Landwirte. Rübenbauern und Zuckerfabriken bekommen bisher Preise und Mengen garantiert. Fischler reagiert mit dem Vorstoß auf Klagen vor der Welthandelsorganisation WTO. Rohrzucker-Exportländer wie Brasilien, Australien und Thailand hatten geklagt und könnten Mitte 2004 mit ihrer Argumentation Recht bekommen, dass das europäische Subventionssystem den Markt verzerre. ▶

Kampagne neu aufgelegt

Das deutsche Brot und der französische Käse bleiben ein Paar. Die Dreijahreskampagne der französischen Käsehersteller wird in den nächsten drei Jahren fortgesetzt. Insgesamt 1,25 Mio. € investierten die Produzenten in Verkostungs-Aktionen und Plakatwerbung. Die Kampagne soll beweisen, dass die Käsevielfalt Frankreichs gut zu den Verzehrsgewohnheiten der Deutschen passt, wo Käse in Verbindung mit Brot gern gegessen wird. ▶

Tchibo: Ausschank bei Esso

Der Hamburger Kaffeeröster Tchibo beliefert ab September bundesweit 150 Esso-Tankstellen mit Kaf-

Diosna im neuen Domizil

Die Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, hat ihr neues Domizil mit einer Einweihungsfeier offiziell in Betrieb genommen. Prominentester Festredner war der niedersächsische Ministerpräsident Christian Wulf. Der alte Standort an der Sandbachstraße im Zentrum von Osnabrück wurde an die Stadtwerke verkauft, die dort ein zentrales Omnibusdepot bauen will. Mit dem Umzug ins Gewerbegebiet von Osnabrück-Lüstringen konnte Diosna in der neuen rund 10.000 qm großen Produktionshalle die Produktionsabläufe, von der Materialannahme bis zur Montage der fertigen Maschinen und Anlagen, optimieren. Insgesamt investierte Diosna in den Neubau im Gewerbegebiet „Am Tie“ rund 11 Mio. €. Neben der Produktionshalle befindet sich der Verwaltungstrakt mit einer Nutzfläche von 2.000 qm. Angesichts der positiven Umsatzentwicklung in den letzten zehn Jahren von 25 Mio. € auf 35 Mio. € werden für künftige Erweiterungen Grundstücksflächen vorgehalten. Mit einer Gesamtgröße von rund 33.000 qm sind die Weichen für die Zukunft auf Wachstum gestellt. Diosna beschäftigt zurzeit rund 200 Mitarbeiter. ▶



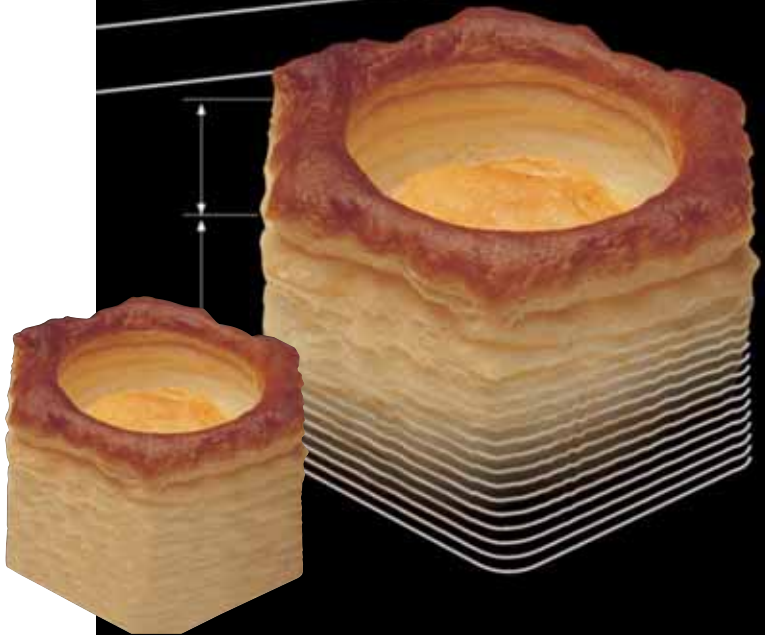
Der Diosna-Neubau im Gewerbegebiet Lüstringen

Unser Satellit kennt keine Grenzen...

Es gibt viele Gründe,
weshalb Mitbewerber
neidisch auf unsere
Laminieranlagen
blicken...

aber wahrscheinlich ist der Hauptgrund unser
einzigartiger Doppelsatellitenkopf mit 16 Satelli-
tenwalzen und zwei unabhängig voneinander
einstellbaren Basiswalzen zur schonenden
Teigdickenreduzierung.

In Verbindung mit einer leistungsfähigen SPS-
Steuerung, die alle Bandgeschwindigkeiten, alle
Walzengeschwindigkeiten, alle Mehlmengen
und alle Walzspalte auf Knopfdruck einstellt, ist
es jedem Anwender klar, warum unsere
Laminieranlagen so positiv bewertet werden.



Unser Ausrollsystem ORBITAL erfüllt alle diese
Anforderungen und rollt Teigblöcke zu
kontinuierlichen Teigbahnen für nachgeschaltete
Verarbeitungslinien aus.

Rufen Sie uns an, wenn Sie an Rationalisierung und
hoher gleichmäßiger Qualität Ihrer Feingebäck-
produktion interessiert sind! Es gibt keine Grenzen!

RONDO
DOGE®

Seewer GmbH & Co.

D-57299 Burbach

Hoorwaldstrasse 44

Tel. + 49 (0)2736 203-0

Fax + 49 (0)2736 203130

info@de.rondodoge.com

www.rondodoge.com

Aichinger: Grund zum Feiern

Anfang Juli feierte die Aichinger-MP Einrichtungsbau GmbH, Wendelstein, das 100-jährige Firmenbestehen. Rund 350 Gäste genossen die Veranstaltung in den Produktionsräumen des Unternehmens. Neben Betriebsrundgängen und Praxisvorführungen gab es ein Kickerturnier, eine Tombola und ein buntes Kinderprogramm. Firmeninhaber Günther Hertel und Geschäftsführer Norbert Schumacher zeigten sich sehr zufrieden mit der Veranstaltung. Zufrieden ist Hertel inzwischen auch mit der wirtschaftlichen Entwicklung. Seit 2002 schreibt der Einrichtungsspezialist schwarze Zahlen. Rund 12 Mio. € investierte der gebürtige Nürnberger Hertel seit der Übernahme 1995 in neue Maschinen, Forschung und Entwicklung. Im laufenden Jahr peilt das Unternehmen mit 239 Mitarbeitern einen Umsatz von 44 Mio. € an, nach 39,9 Mio. € im Jahr 2003. „Wir suchen jetzt Kooperations- und Vertriebspartner in der EU“, erklärt der 63-jährige Unternehmer Hertel die weitere Firmenstrategie. ◀



Firmeninhaber Günther Hertel (links) und Geschäftsführer Norbert Schumacher suchen Partner in der EU.

fee. Gleichzeitig entwickelte das Unternehmen die "Tchibo-Coffee-Corner". Die Kaffee-Ecken mit einem Kaffeemaschinen-System sollen vorerst nur an Stationen mit Backshop und hohem Kaffeeabsatz zu sehen sein. ◀

Auswahlkriterien für Lebensmittel

Eine europaweite Studie über Verbrauchereinstellungen zu Lebensmitteln, Ernährung und Gesundheit hat herausgefunden, dass die wichtigsten Faktoren bei der Wahl von Lebensmitteln folgende sind (gemittelt über alle Mitgliedsländer): 74 % Qualität/Frische, 43 % Preis, Geschmack 38 %, Versuch gesund zu essen 32 % und die Wünsche der Familie 29 %. Frauen, ältere Menschen und Menschen mit höherem Bildungsgrad messen der gesunden Ernährung mehr Bedeutung bei als andere. Männer dagegen entscheiden sich am häufigsten nach Geschmack und

Gewohnheit. Nicht immer spiegeln die Antworten allerdings auch die Realität wider. 71 % der EU-Bürger glauben, sich bereits ausreichend gesund zu ernähren. ◀

Einkaufsverhalten in Holland

Das Centraal Bureau Levensmiddelenhandel und das Erasmus Food Management Institut untersuchen regelmäßig das Einkaufsverhalten niederländischer Verbraucher. Wie sie jetzt festgestellt haben, ist der Anteil der Verbraucher, die nur noch im Supermarkt einkaufen, mit 16 % über die vergangenen drei Jahre stabil geblieben ist. Die Zahl der Spezialgeschäfte, die von den übrigen darüber hinaus frequentiert werden, ist allerdings gesunken. 84 % der Verbraucher, die mehr als nur den Supermarkt kennen, besuchten 2002 noch im Schnitt 2,6 Spezialgeschäfte wie Bäcker, Fleischer oder Fischverkäufer. 2003 waren es nur noch 2,5. In diesem Jahr,

so die Forscher, sind es nur noch 2,4 Geschäfte. Splittet man die Zahl auf, so ergibt sich, dass von den 84 % immerhin 53 % noch zur Bäckerei gehen, 36 % zum selbstständigen Schlachter, 20 % zum Fischspezialisten, 32 % zum Obst- und Gemüsemann und 38 % zusätzlich zum Supermarkt auf den Markt. ◀

Hydrokolloid aus Algen

Die japanische Kimica Corp. Tokyo, Hersteller von diversen Alginaten und anderen Zusatzstoffen, verkündete jüngst vor der japanischen Presse, ein Hydrokolloid gefunden zu haben, das in der Brotherstellung eingesetzt werden könne. Dem Weizenmehl zuge-mischt, reagiere das Polysaccharid mit der Stärke und verbessere Feuchtigkeit und Luftigkeit des fertigen Brotes. ◀

Investor für Handwerksportal

Der Finanzinvestor Grazia Equity hat die Handwerk.de AG mitsamt Computern, Software und Büromöbeln für 200.000 € gekauft, ohne allerdings die Verbindlichkeiten der einst vom Zentralverband des deutschen Handwerks gegründeten Firma zu übernehmen. Die Insolvenz des Internet-Portals hatte im ZDH für erhebliche Turbulenzen gesorgt und sowohl Verbandspräsident Philipp (siehe nächste Meldung) als auch Geschäftsführer Schleyer in die Schusslinie geraten lassen. Grazia Equity hat für das Portal eine Auffanggesellschaft „Magellan“ gegründet und dafür den Deutschen

Städte- und Gemeindebund als Partner gewonnen. Dem ZDH wurde ein Kooperationsvertrag angeboten. Vermuteter Inhalt: Magellan bekommt Zugriff auf die Angebotsdatenbanken des ZDH, der Verband wird dafür am Erfolg beteiligt. Eine solche Finanzspritze dürfte der ZDH auch dringend benötigen. Die Fachverbände wehren sich nämlich nach wie vor mit Händen und Füßen dagegen, die beim ZDH verbliebenen rund 5 Mio. € Schulden über ihre Mitgliedsbeiträge auszugleichen. ◀

Unternehmerpreis für Lehre

Die Lehre GmbH, Biebesheim, erhielt den Unternehmerpreis „Innovativer Mittelstand“ der Volksbanken und Raiffeisenbanken. 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. Der Preis würdigt innovative Leistungen mittelständischer Unternehmen und soll diese stärker in den Blickwinkel der Öffentlichkeit stellen. Peter Lehre erhielt eine Urkunde und ein Preisgeld in Höhe von 1.000 €. Das Unternehmen mit 25 Mitarbeitern ist auf den Verkauf von Spülmaschinen und Waschanlagen für Bäckereien und Fleischereien spezialisiert. Die Zukunft sieht man, nach Unternehmensangaben, besonders im Export. Es wurden bereits Kontakte nach Australien, Südamerika und Israel geknüpft. ◀

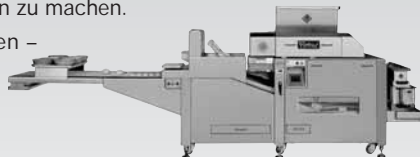
Anzeige

Schon - Zeit schont Teig – spart Arbeitsgänge!

Der Teigbandformer V4-S.F.D. kann extrem weiche, vorgegarte und empfindliche Teige (über 180 TA) schonend ausformen, ohne die Struktur zu zerstören. Präzise Teigteilung nach Gewicht und Form – für kleine, große, runde, längliche und eckige Brot-Produkte.

Ideal für schnelleren Arbeitsablauf, vielseitige Nutzung, um mehr aus Brotteigen zu machen.

Wollen Sie mehr wissen – Infos kommen sofort!



RHEON

RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH
Tel. 0211/47 19 50 • Fax: 0211/42 41 29
E-mail: de.info@rheon.com

Carlton Food-Technik GmbH
Tel. 0211/326237 • Fax: 32 20 90

Italien will Gluten-Kennzeichnung

Die italienische Regierung hat bei der Europäischen Kommission ein Gesetz zur Gluten-Kennzeichnung angeregt. Danach sollen Lebensmittel, die mehr als 200 ppm Gluten enthalten, mit „enthält Gluten“ gekennzeichnet sein. Produkte, die unter diesem Wert liegen, aber noch Gluten enthalten, sollen das Label „enthält Spuren von Gluten“ erhalten. ☛

Wiesheu mit Umsatzplus

Die Wiesheu GmbH, Affalterbach, erreichte nach dem ersten Halbjahr des Jahres 2004 einen Gesamtumsatz von 21,5 Mio. €, teilte das Unternehmen mit. Das Vorjahresergebnis von 21 Mio. € wurde somit übertroffen. Die Exportquote stieg von 15 auf 20 %. Zudem teilte das Unternehmen mit, dass es für innovative Leistungen das Gütesiegel TOP 100 erhalten hat. Diese Auszeichnung wird im Rahmen einer bundesweiten Vergleichsstudie verliehen.

Prof. Dr. Nikolaus Franke von der Wirtschaftsuniversität Wien untersucht darin das Innovationsmanagement mittelständischer Unternehmen: Die hundert Besten dürfen sich nun ein Jahr lang mit dem Qualitätssiegel TOP 100 schmücken ☛

iba 2006 startet digitale Promotion

Die internationale Fachmesse „Weltmarkt des Backens“ iba, die vom 3. bis 9. Oktober 2006 in München stattfinden wird, präsentiert sich bereits jetzt mit einem neuen Internetauftritt. Die Neue Messe München bietet unter www.iba.de vorab Informationen über Angebot und Organisation der weltgrößten Bäckereifachmesse in fünf Sprachen, von denen derzeit nur vier aktiv anwählbar sind. Die neue Benutzerführung soll den Anwendern den Weg zu Terminen, Anmeldeunterlagen, Presseinformationen, Verzeichnissen und Hoteladressen ebnet. Eine große Neuheit der

Präsenz ist das Onlineformular für die Buchung von Besprechung- und Konferenzräumen sowie der neue Servicebereich für registrierte Aussteller. Diese können Poster, Plakate, Fahnenmasten oder Messe-Werbeflächen direkt online ordern. ☛

Sachsenback: Tor zum Osten

Die Sachsenback steht ganz im Zeichen der EU-Erweiterung. „Die Messe ist das Tor zum Osten“, erklärte Ulrich Kromer, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, während einer Fachpressekonferenz in Berlin. Zur Messe in Leipzig erwartet die Messeleitung rund 280 Aussteller und 13.000 Besucher. Zum ersten Mal findet auf der Sachsenback der Lehrlingswettbewerb des Sächsischen Fleischerinnungsverbandes statt. „Die Beziehung des Bäcker- und Fleischerhandwerks soll im Herbst 2005 weiter intensiviert werden“, erläuterte Kromer. Nächstes Jahr finden die Sachsenback und die Fleischerfachmesse Feifa erstmals

gleichzeitig als eigenständige Fachmessen statt. Weitere Infos unter: www.sachsenback.de ☛

BGN: Gleicher Beitrag ab 2005

Auf Antrag des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks hat die Mitgliederversammlung der Berufsgenossenschaft Nahrung (BGN) am 2. Juli die Einführung der gemeinsamen Gefahrklasse 6,0 für alle Bäckerei- und Konditoreibetriebe in Deutschland beschlossen. Bisher lag diese Gefahrklasse für die Bäckereibetriebe bei 6,7 und für die Konditoreibetriebe bei 3,7. Diese Aufspaltung konnte nach der im Oktober 2003 neu vorgenommenen Zuordnung bestimmter Produkte zum Bereich Bäckerei nicht länger aufrechterhalten werden. So werden dem Bereich Bäckerei auch Feine Backwaren wie z. B. Plunder, Rühr- und Hefekuchen, Fettgebackenes etc. zugerechnet. Die neue gemeinsame Gefahrklasse 6,0 wird ab dem

Anzeige

WIR TORTEN.



Die neue, fein passierte Zentis Belfit Fruchtfüllung Erdbeer-Pink Grapefruit ist da – und Ihre Kunden werden sie lieben. Ob sie Ihre Torten, Gebäckstücke oder Berliner nun als erfrischende Füllung oder als fruchtig-feiner Belag verfeinert, bester Geschmack ist Ihnen

mit Belfit Erdbeer-Pink Grapefruit immer gewiss. Ihr Fachhändler informiert Sie gern ausführlich über dieses und andere Zentis-Produkte. Denn Backen mit Zentis ist Backen mit bester Qualität.

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

ZENTIS
Einfach traumhaft gut.

+ PERSONALIEN + PERSONALIEN +

MAX BOLLER (46), lange Jahre im Dienste von Unilever, zuletzt als Chef des Feinkostspezialisten Homann und dort u.a. auch Initiator der Backmischung „Max & Moritz“ ist zurück in der backenden Zunft. Nach einem Ausflug in die Bäko-Gruppe Nord, wo Boller als Geschäftsführer für das Warengeschäft zuständig war, ist er jetzt in den Dienst der Nestlé-Tochter Schöller getreten. Am Firmensitz in Nürnberg wird er ab August 2004 die Sparte Frozen Food leiten und damit auch für alles das zuständig sein, was Schöller beispielsweise im Werk Uelzen an tiefgefrorenen Backwaren herstellt.

ULRICH WIENECKE-DANIELS (40), Koordinator Produktion der Kamps Bakeries GmbH, verlässt das Unternehmen zum 30. September dieses Jahres. Wienecke-Daniels war 1997 als Produktionsleiter der Lecker-Bäcker GmbH in Kassel zur Kamps-Gruppe gekommen. 1998 wurde er Koordinator Produktion der damals noch Kamps AG, seit 2001 Kamps Bakeries GmbH. Sein Job war die Produktionsorganisation und in diesem Rahmen auch die Reduktion der damals 16 deutschen und zwei niederländischen Standorte auf heute neun Standorte mit 1.100 Mitarbeitern. Produktionsmanagement, Organisation, Investitionen und Engineering waren sein Beritt ebenso wie die Einführung eines Best Practice Books und die Leitung des Barilla-Risk-Improvement-Konzepts.



Wienecke-Daniels



Kaspar Sutter

Der 119. SBKV-Kongress (Schweizer Bäcker- und Konditorenverband) wählte **KASPAR SUTTER** (51) zum neuen Präsidenten des SBKV. Sutter löste den abtretenden **CHRISTIAN SPECK** (67) ab. Speck ist nach sechs Jahren an der Verbandsspitze zurückgetreten.

Neu im Verkaufsteam der Wiesheu GmbH, Affalterbach, ist seit dem 01. Juni 2004 **FRANK LAMPENSCHERF** (38). Der gebürtige Neußer mit Wohnort in Rommerskirchen bei Dormagen betreut in Nordrhein-Westfalen und Hessen die Branche Bäckerei. Vor seinem Wechsel zum Hersteller von Backöfen und Kombi-Dämpfern war Lampenschurf im Außendienst u.a. für eine Handelsvertretung für Confiterie & Süßwaren, Schöller Direct und Vortella Lebensmittelwerk über mehrere Jahre tätig.



Frank Lampenschurf



Die Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osna-brück, verstärkt den Vertrieb mit Lebensmitteltechniker und Bäckermeister **RALF BOHNE** (33). Er übernimmt den Vertrieb für die Bereiche Asien und Ozeanien.

Ralf Bohne

Jahre 2005 Berechnungsgrundlage für die Beitragsberechnung zur BGN für Bäckereien und Konditoreien. Ⓞ

Gratisbrötchentausch alt gegen neu

Die für ungewöhnliches Marketing bekannte Bäckerei Wiedemann GmbH, Berlin, hat sich eine neue Werbeidee einfallen lassen. Für jede Schrippe mit Herz und jedes altbackene Kraftprotzbrötchen, das die Kunden nicht gegessen haben, bekommen sie im Austausch ein neues Kleingebäck. Die so entstehenden zusätzlichen Kosten verbucht Chef Claus Wiedemann (42) unter der Rubrik Kundenbindung im Kampf gegen Billiganbieter. Die gesammelten Schrippen werden der Tierfutterherstellung zugeführt. Ⓞ

Billa startet in Russland durch

Die deutsche Lebensmittelgruppe Rewe aus Köln – in Österreich über Rewe Austria mit Billa, Merkur, Bipa, Mondo/penny und Emma vertreten – steigt mit einer Investition von 375 Mio. Dollar (303 Mio. €) unter der Marke "Billa" in den russischen Lebensmittelhandel ein, meldet APA. Rewe-Chef Dieter Berninghaus hat in Moskau einen Rahmenvertrag über ein Joint Venture mit der Marta Holding unterzeichnet, teilte Rewe mit. Das Unternehmen will in den nächsten drei bis fünf Jahren 500 Mio. Dollar in das Gemeinschaftsunternehmen Billa Russia investieren, an dem Rewe 75 % und Marta 25 % hält. Die bisher von Marta betriebenen Supermärkte, die zu einem überwiegenden Teil zur internationalen Spar-Gruppe zählten, werden auf die Marke "Billa" umgestellt. Die Kölner Rewe-Gruppe hat mehr als 250.000 Mitarbeitern in 13 Ländern. Das Unternehmen erwirtschaftet einen Jahresumsatz von rund 40 Mrd. €. Die Marta Holding ist eine diversifizierte Gruppe, die in den vergangenen drei Jahren erfolgreich Einzelhandelsaktivitäten im Lebensmittelbereich gestartet hat, teilte Rewe mit. Die Holding beschäftigt inzwischen fast 5.000 Mitarbeiter. Ⓞ

Ölwechsel

Leere Lebensmitteleimer aus Plastik oder Metall sowie große Konservendosen sind nicht dafür geschaffen, heißes Fett aufzunehmen bzw. es darin zu transportieren, teilte die BDN mit. Plastikeimer verformen sich und der Eimerboden kann sich lösen. Aus offenen Eimern kann beim Transport heißes Fett herauschwappen. Außerdem wird bei vielen Behältern die Außenwand sehr heiß, z. B. bei den Konservendosen. Wer heißes Öl oder Fett transportiert, sollte einen stabilen, verschließbaren Behälter benutzen. Speziell für heißes Fett entwickelte Fetteimer sind mit einem Deckel fest verschließbar und haben einen Ausguss. Die Wand ist so beschaffen, dass man sich daran nicht verbrennen kann. Eine Bezugsquellenliste für Fetteimer kann per Fax bei der BGN angefordert werden. Fax: 0621/4456-3448. Ⓞ

Mexikanische Expansion in Italien

Die Gruma S.A. de C.V. aus dem mexikanischen Monterrey ist der weltweit größte Hersteller von Maismehl und Tortillas. Gruma betreibt Unternehmen in Mexiko, Zentralamerika, Großbritannien und den USA. Unter anderem gehört der Gruppe 60 % der Molinera de Mexiko, die wiederum als Joint Venture mit Archer Daniels Midland Co. betrieben wird. Wie jetzt veröffentlicht wurde, hat Gruma 51 % des Kapitals der italienischen Maismühle Nuova De Franceschi & Figli, Pordenone, übernommen. Damit will Gruma seine Expansion auf dem europäischen Markt vorantreiben. Ⓞ

Aldi expandiert in den USA

Die weltweite Expansion der Discountkönige Albrecht geht weiter. Wie die Zeitung Business First of Buffalo schreibt, will das Unternehmen, das in den USA bereits mit 61 Läden vertreten ist, jährlich weitere 50 bis 60 Läden in den Staaten eröffnen. In der Region Buffalo, nördlich von New York, hat Aldi bereits einen Marktanteil im Lebensmittelhandel von 6 % erreicht und gilt als der dritt-

beliebteste Laden. Bei Haushalten, deren Einkommen zwischen 15.000 und 25.000 Dollar jährlich beziffert wird, liegt Aldis Marktanteil bereits bei 14 %. ◀

BäckerRente wird angenommen

"Unsere Arbeitnehmer werden sich zunehmend darüber klar, dass der Aufbau einer individuellen und ausbaufähigen Altersversorgung ein Stück Zukunftssicherung bedeutet", so der Hamburger Handwerkskammerpräsident und Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks Peter Becker während einer Pressekonferenz in Hamburg. Die im Dezember 2002 mit der „Rahmenvereinbarung zur Umsetzung des Tarifvertrages über die betriebliche Altersvorsorge im Deutschen Bäckerhandwerk“ geschlossene Partnerschaft zwischen dem Bäckerhandwerk und der Pensionskasse des Deutschen Handwerks Zweigniederlassung der SIGNAL IDUNA Pensionskasse Aktiengesellschaft ist auf Erfolgskurs: Die Pensionskasse betreut mehr als 50.000 Risiken im Bäckerhandwerk. Beschäftigte im Bäckerhandwerk haben seit 1.1.2003 den Anspruch, Teile ihrer tariflichen und außertariflichen Bezüge in Höhe von mindestens 150 € im Jahr zugunsten der Altersvorsorge umzuwandeln. Darüber hinaus zahlt der Arbeitgeber 80 € in den alten Bundesländern als zusätzlichen Altersvorsorgebeitrag. In den neuen Ländern steigt sich dieser Zuschuss bis auf 80 € ab 2005. Über diese bundeseinheitliche Förderung hinaus wird der Förderrahmen zum Teil über separate regionale Zusatzvereinbarungen deutlich erhöht. ▶

Käuferreichweite der Bäckereien deutlich gesunken

Früher, als die Welt der Bäcker noch in Ordnung war, kam jeder potentielle bundesdeutsche Backwarenkunde mindestens einmal im Jahr beim Bäcker vorbei. Die Käuferreichweite lag bei fast 100%. Doch die Zeiten sind vorbei. Nach neuesten Erhebungen zählen nur noch 69% aller po-

tentiellen Kunden das Bäckerfachgeschäft zu ihren wenigstens hin und wieder besuchten Einkaufsstätten. Bäckerei-Discounter, obwohl zahlenmäßig nicht mal ansatzweise mit den Bäckereifilialen vergleichbar, kommen immerhin schon auf eine Käuferreichweite von 6,4%. Vielleicht nicht ganz unschuldig sind daran die Preisdifferenzen. Im Bäckerfachgeschäft kostet das Kilo Brot im Durchschnitt 2,33 €, beim Backwarendiscounter 1,93 € und beim Lebensmitteldiscounter nur 1,19 €. Der Marktanteil von Aldi, Lidl und Co. hat inzwischen mengenmäßig 33,6% erreicht. Noch krasser sieht die Welt etwa beim Roggenmischbrot aus. Während es im Fachgeschäft durchschnittlich 2,01 € pro Kilo kostet, zahlen die Kunden bei der SB-Bäckerei nur noch 1,73 € und bei Aldi etc. nur mehr 0,95 € pro Kilo. ▶

Schlechte Noten für Toast

Bei einem Test von 30 Toastbroten fanden die Tester der „Stiftung Warentest“ unter anderem Schimmelpilze, Bakterien und in einem Exemplar einen Alkoholanteil von 1,9%. Einige der Backwaren rochen muffig, käsig bzw. gäric oder schmeckten bitter bis säuerlich. Sechs von 15 Buttertoasts bekamen die Note „Ausreichend“. Am besten schnitten die Produkte „Goldähren Buttertoast“ von Aldi und „Penny 3-Ähren-Brot“ ab. Auch ein Bioland-Produkt der Vollkorn-Bäckerei Rasche lag mit an der Spitze. Bei Vollkorn-Produkten liegen der Aldi-Toast „Vollkorn“ zusammen mit Lidl „Grafschafter Vollkorn Toast“ vorn. Bei den getesteten Sandwichbroten schnitt Golden Toast American Sandwich am besten ab. ▶

VK Mühlen: Preiserhöhung

Auf Grund gestiegener Getreidepreise ist das Ergebnis der VK Mühlen AG, Hamburg, im Jahr 2003 auf 6,4 Mio. € (2002: 7,3 Mio. €) zurückgegangen. VK Mühlen will nun die Mehlpriese erhöhen. „Wir werden in den nächsten Wochen versuchen, unsere Abgabepreise den deutlich gestiegenen Rohstoffpreisen anzupassen“, heißt es im Geschäftsbericht 2003. ▶

Sauerteigqualität in direkter Führung mit

BACKaromaSAUER



BACKaromaSAUER garantiert...

- vollmundigen, aromatischen Brotgeschmack durch mehrstufige Sauerteigführung
- bestes Ergebnis bei allen Brotsorten - vom Weizenmischbrot bis zum Roggenvollkornbrot
- bestmögliche Frischhaltung und großes Volumen
- verzögerte Schimmelbildung
- hohe Teigausbeute
- die sichere und einfache Methode gleichbleibend gute Brotqualität herzustellen

BACKaromaSAUER erhalten Sie flüssig, trocken und auch in BIO-Qualität.

backaldrin-Kunden schwören seit Jahrzehnten auf dieses veredelte Naturprodukt!

Fragen Sie Ihren backaldrin-Betreuer. Von ihm bekommen Sie zahlreiche Rezeptvorschläge für viele interessante Brotideen.

backaldrin®
www.backaldrin.com
Telefon 089 329 39 76