

# Check Up

N° 7 30. MAI 2020

## Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE

**TOP 200**  
**DAS ORIGINAL**

**DIE FÜHRENDEN DEUTSCHEN  
BACKWARENFILIALISTEN 2020**

**MENÜ**

**MENU ENGINEERING**

Mehr Gewinn ohne Extra-Kosten



**ENERGIESPAREN**



**RUCHMEHLSPEZIALITÄTEN**

# Liebe Leserinnen und Leser,



in dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen die größten, deutschen Backwarenfilialisten, unsere Top 200. Hier lesen Sie, wer im vergangenen Jahr Plätze gut machen konnte, wer Filialen schließen musste und aus diesem Grund von anderen Unternehmen überholt worden ist.

Erstmals haben wir in diesem Jahr einen neuen Vergleich gewagt und die zehn führenden Backwarenfilialisten der Jahre 2020 und 2005 miteinander verglichen. Die Tabelle zeigt: Die Backwarenbranche ist und bleibt in Bewegung. Immer wieder neue Player erscheinen auf dem Spielfeld, andere fallen komplett raus (Seite 24).

Unsere Auswertung der Top 200 beweist aber noch etwas anderes: Bäcker mit Gastronomie konnten sich im Jahr 2019 gegenüber der Konkurrenz besser behaupten. Dies erwies sich jedoch während des Corona-Lockdowns als Nachteil. Und obwohl viele Bäckereien, aufgrund der schrittweisen Lockerungsmaßnahmen, ihre Cafés derzeit wieder öffnen dürfen, stagnieren die Umsatzzahlen. Mindestabstand, die Angabe von persönlichen Daten wie Name und Adresse, Desinfektionspflicht sowie weitere Hygiene-Maßnahmen halten Gäste davon ab, sich in der neuen Gastronomie-Welt zurecht zu finden. Die skeptische Betrachtung der aktuellen Situation äußert sich auch darin, dass rund ein Drittel der Deutschen, aus Angst vor Ansteckung, Restaurants und Cafés nach wie vor meiden. Schon allein die Ausgabe von Papierlisten, in die Gäste ihren Namen und die Adresse eintragen sollen, scheint unhygienisch. Eine geeignete Lösung könnte ein kostenloser QR-Code sein, den Gäste kontaktlos mit ihrem Smartphone scannen und sich anschließend registrieren können (Seite 4).

Wer, aufgrund der vielen Unsicherheiten, die Wiedereröffnung seines Bäckerei-Cafés lieber verschieben möchte, dem bietet sich jetzt die Chance, mit den freien Ressourcen das eigene Geschäft für die Zukunft zu rüsten. Wie wäre es beispielsweise mit einer gezielten Speisekarten-Analyse? Das Ziel des Menu Engineering besteht darin, ein höheres Betriebsergebnis zu erzielen, ohne extra Kosten. Die Hamburger Unternehmensberaterin Brita Moosmann erklärt, wie das funktioniert (Seite 10).

Die Frage, wie das Wiederhochfahren der Wirtschaft bewerkstelligt werden kann, wird dieses Jahr weiter von Bedeutung sein. Dies sollte, nach Meinung der Klimaexpertin Dr. Sabine Schäfer vom Mittelstandsverbund, nachhaltig und ökonomisch effizient erfolgen. Wer jetzt die Gelegenheit nutzt und die zur Verfügung stehenden Fördermittel geschickt einsetzt, macht sich und seinen Betrieb nicht nur fit für die Zukunft, sondern kann langfristig auch Geld sparen. Ein Beispiel dafür ist die Bäckerei Ermer in der Oberlausitz, die im vergangenen Jahr ihren Betrieb klimaeffizient umgerüstet hat (Seite 20).

Wie auch immer Sie diese ungewöhnlich Zeit für sich und Ihre Geschäfte nutzen, ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe!

Kim Eberhardt, Redakteurin

# Check Up

## Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0  
Fax (040) 30 68 52 - 10  
e-mail: info@back.business



**Energieeffizienz:** Die Bäckerei Ermer in der Oberlausitz hat ihren Backbetrieb energieeffizient umgestaltet und dabei ihre Kosten reduziert.



**Menu Engineering:** Die Zusammensetzung des Portfolios entscheidet über den Erfolg einer Filialbäckerei. Mithilfe gezielter Preiskalkulation und Verkaufspsychologie können Gewinne um bis zu 15 Prozent gesteigert werden.



**Ruchmehl-Brot:** Die rustikalen Gebäcke aus dem dunklen Spezialmehl haben eine lebendige Optik mit krosser Kruste und lockerer Krume. Ein perfektes Produkt, um sich als Spezialitätenbäcker hervorzuheben.

## INHALT

### SPEZIAL: RANKING DER FILIALLISTEN

|   |    |
|---|----|
| Top 200 –das Original: Deutschlands führende Backwarenfilialisten | 24 |
|---|----|

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

|  |    |
|--|----|
| Profit Management: Mehr Geld verdienen ohne Extra-Kosten | 10 |
| Speisekarten-Check: Top oder Flop?                       | 14 |

### ROHSTOFF

|   |    |
|---|----|
| Ruchmehl-Brot: Extrem saftig und vier Tage frisch | 16 |
|---|----|

### ENERGIE-MANAGEMENT

|  |    |
|--|----|
| Effizienter produzieren: Energie & Kosten sparen, wettbewerbsfähig bleiben | 20 |
|--|----|

### SICHERHEIT

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Corona: Geprüfte Hygiene | 48 |
|--------------------------|----|

### RUBRIKEN

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Editorial                    | 2  |
| News/Branchenkurzmeldungen   | 4  |
| Internationale Kurzmeldungen | 44 |
| Personalien und Termine      | 46 |
| Produktneuheiten             | 49 |
| Handelsregister              | 50 |
| Impressum                    | 50 |
| Wie kriegen Sie's gebacken?  | 51 |

**Nachhaltig und sicher:  
Weniger Pestizide!**



## Integrated<sup>®</sup> Pesticide Monitoring

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld  
 Tel.: +49 40 84 00 46 57  
 hoenig@specialtybrokers.de  
 INFO: www.specialtybrokers.de/ipm

## Mit QR-Code Gäste kontaktlos registrieren

Gastronomiebetriebe dürfen in vielen Bundesländern öffnen, wenn sie die Kontaktdaten ihrer Gäste aufnehmen – so zum Beispiel in Niedersachsen, Hamburg und Nordrhein Westfalen. In der Niedersächsischen Verordnung vom 8. Mai 2020 heißt es: „Um mögliche Infektionsketten nachvollziehen zu können, muss der Betreiber der Gaststätte den Namen und die Kontaktdaten jedes Gastes sowie



**Corona-Schutzverordnung:** Betriebe mit Gastronomiebereich müssen Gäste „zu Zwecken der Kontaktnachverfolgung“ registrieren

den Zeitpunkt des Betretens und des Verlassens der Gaststätte mit dessen Einverständnis dokumentieren. Die Gaststätte muss die Daten drei Wochen aufbewahren, danach müssen die Daten gelöscht werden. Gäste dürfen nur bedient werden, wenn sie mit der Dokumentation einverstanden sind.“ Aber: Papierlisten, wie sie die **Dehoga** bereitstellt, sind unhygienisch. Deshalb hat **Digital Patenschaft**, ein Netzwerk von erfahrenen Digital-Gründern, einen kostenlosen QR-Code entwickelt, mit dem Unternehmen ihre Kunden für einen möglichen Corona-Fall bequem und automatisiert registrieren können. Gäste können den QR Code kontaktlos mit jedem Smartphone scannen und sich dann übers Handy registrieren.

Betriebe müssen sich nur auf der Internetseite [www.digitalpatenschaft.de/corona/](http://www.digitalpatenschaft.de/corona/) registrieren. „Ich habe diese einfache Lösung gebaut, nachdem mich eine Bäckerfiliale bat, meine Kontaktdaten auf ein Blatt Papier zu schreiben mit einem Stift, der von Kunde zu Kunde gereicht wurde. Die digitale Lösung ist extrem simpel und für alle Parteien sicher“, erklärt **Wilhelm Klat** von DigitalPatenschaft. PR

## Fairtrade-Produkte: 26 Prozent mehr Umsatz

Waren mit dem Fairtrade-Siegel liegen weiter im Trend. Deren Umsatz hat 2019 erstmals die Zwei-Milliarden-Euro-Marke überschritten. Verbraucher in Deutschland gaben 2019 im Schnitt 25 Euro für fair gehandelte Produkte aus. Der Umsatz stieg von 1,6 Milliarden im Jahr 2018 auf 2,04 Milliarden Euro, ein Plus von 26,0 Prozent. Einen deutlichen Zuwachs gab es bei Bananen, von denen 130.000 Tonnen verkauft wurden, 41,0 Prozent mehr als 2018. Der Marktanteil liege damit bei 20,0 Prozent. Auch fair gehandelter Kaffee hat um 12,0 Prozent auf 23.000 Tonnen zugelegt, der Marktanteil ist mit rund 5,0 Prozent allerdings nach wie vor bescheiden. Noch deutlich schwieriger ist das Geschäft mit fair gehandeltem Tee, von dem deutschlandweit nur 359 Tonnen verkauft wurden – ein Rückgang von 6,0 Prozent, den **Transfair** mit dem vergangenen heißen Sommer begründet. Zugelegt hat dagegen die Nachfrage nach fair gehandeltem Kakao etwa für die Schokoladenherstellung – auf 79.000 Tonnen. Das sind 45,0 Prozent mehr als 2018 und ein Marktanteil von 17,0 Prozent.

Überschattet wird die Entwicklung durch die Folgen der Corona-Pandemie. Die Nachfrage nach fairen Lebensmitteln sei zwar stabil geblieben, teilte der **Verein Transfair** mit, der an Händler und Produzenten gegen Lizenzgebühren das Recht vergibt, das Fairtrade-Logo zu nutzen. Aber in den Anbauländern seien Gesundheitsversorgung und Wirtschaft fragil, so der **Transfair-Vorstandsvorsitzende Dieter Overath**. PR

## Multivac: erstklassige Unternehmensführung

Das Verpackungsunternehmen **Multivac** wurde mit dem **Axia Best Managed Companies Award 2020** ausgezeichnet. Es ist ein von Deloitte, WirtschaftsWoche, Credit Suisse und Bundesverband der Deutschen Industrie (BDI) in Deutschland durchgeführter Wettbewerb und Gütesiegel für erfolgreiche mittelständische Firmen. Die Vision: Aufbau eines nationalen und globalen Ökosystems hervorragend geführter mittelständischer Unternehmen. „Als einer der Preisträger überzeugt auch Multivac mit seiner erstklassigen Unternehmens-

führung – durch hohe Innovationskraft, eine auf Langfristigkeit beruhende Strategie und starke Governance-Strukturen. Multivac ist damit nicht nur Benchmark für hervorragend geführte mittelständische Unternehmen, sondern steht zugleich sinnbildlich für die Zukunft des Wirtschaftsstandorts Deutschland“, betonte **Lutz Meyer, Partner** und **Leiter** des **Mittelstandsprogramms** bei **Deloitte**. PR

## Gezielter Vogelschutz Dank **Lerchenbrot**



**Bäcker Görtz** nimmt am Vogelschutzprogramm teil und backt Lerchenbrot

Mit dem Projekt Lerchenbrot will der Chemiekonzern **BASF** beweisen, dass hochproduktive Landwirtschaft, der Schutz der Artenvielfalt, regionale Lebensmittelproduktion und faire Preise in einer Balance zueinander stehen können. Im Fokus steht die vom Aussterben bedrohte Feldlerche. Sie besiedelt Äcker, aber auch Wiesen und Heiden. Doch vor allem die intensivierete Landwirtschaft führte zu einem dramatischen Bestandsrückgang von bis zu 90 Prozent. Die Idee des Lerchenbrot-Projektes: Landwirte bauen Weizen an, lassen beim Säen aber Flächen frei, um Brutmöglichkeiten für Feldlerchen (Vogel des Jahres 2019) zu schaffen. Spezielle GPS-Karten, entwickelt von **Xarvio**, einem digitalen Dienstleister für die Landwirtschaft, zeigen die geeigneten Bereiche auf den Feldern an. Die Landwirte können so die Nistplätze frei lassen, ohne Erträge zu verlieren. Das Konzept ist global angelegt. Zum diesjährigen Projekt-

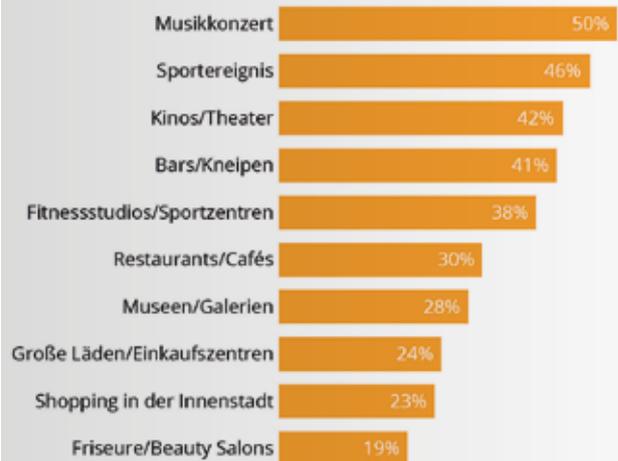


**Feldlerchenfenster:** Geeignete Nistplätze werden auf dem Acker extra ausgespart

start in Rheinland-Pfalz sind zunächst vier Landwirte mit im Boot. Das Getreide wird in der **Walter Mühle** (Böhl-Iggelheim) vermahlen, das Mehl von **Bäcker Görtz** in Ludwigshafen verarbeitet. Ab Spätsommer 2020 soll das sogenannte Lerchenbrot erstmals und exklusiv bei Görtz angeboten werden. PR

## Oder lass ich's lieber sein?

Befragte, die Folgendes auch bei aufgehobenen Beschränkungen wegen Covid-19 vermeiden würden



**Lockerung des Lockdown:** Deutschland tastet sich Schritt für Schritt in Richtung Normalität vor. Nun darf auch die Gastronomie wieder aufmachen. Aber nicht alles, was erlaubt ist, kommt für die Bundesbürger in Frage, wie das Statista Covid-19 Barometer 2020 zeigt. Demnach würden derzeit 30 Prozent der Befragten Restaurants und Cafés meiden. Das merken auch die Bäcker mit Sitzgelegenheiten. Die Gäste bleiben fort. Auch andere Dinge, die schon erlaubt sind, wie Shopping oder Friseurbesuche, sind für viele Menschen noch kein Thema. Besonders groß ist die Skepsis bei Massenevents wie Konzerten oder Fußballspielen.

# Neue Starterkultur erhöht Nährwert in Backwaren

**Gesundheitlicher Mehrwert durch Sauerteigfermentation: Forschungsteam untersucht neue Starterkulturen zur Verbesserung der Backwarenqualität**

Im Rahmen eines Forschungsprojektes des **Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V.** (FEI) untersuchen Wissenschaftler neue Starterkulturen, um die Backwarenqualität zu verbessern und mit gesundheitsfördernden Nährstoffen anzureichern. Im Fokus stehen hierbei sogenannte Beta-Glukane. Von dem Vorhaben werden insbesondere Handwerksbäckereien und kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) aus der Back- und Zulieferbranche profitieren können: Sie können unmittelbar die Ergebnisse umsetzen und

charide wirken sich in vielfacher Hinsicht positiv auf die Gesundheit aus. Sie regulieren den Blutzuckerspiegel und vermindern durch ihre cholesterinsenkende Wirkung das Risiko für Gefäßerkrankungen. Zudem tragen sie als präbiotische Ballaststoffe zur Gesunderhaltung des Darms bei und senken möglicherweise auch das Risiko, an Darmkrebs zu erkranken. Hafer und Gerste sind jedoch aufgrund ihrer backtechnologischen Defizite nur bedingt für die Verwendung in Backwaren geeignet. Eine Anreicherung gesundheitsfördernder Beta-Glukane in einer relevanten Menge scheidet auf diesem Wege daher aus – und die Nutzbarmachung der beta-glukanbildenden Milchsäurebakterien rückt in den Fokus.



**Beta-Glukan-bildende Milchsäurebakterien** sollen bei Backwaren die Struktur verbessern und gesundheitlichen Zusatznutzen bieten

Backwaren anbieten, die dem Wunsch von Verbraucherinnen und Verbrauchern nach hochwertigen, regional hergestellten Clean-Label-Produkten mit ernährungsphysiologischem Zusatznutzen entsprechen.

Backwaren aus Weizen- oder Roggensauerteig haben eine sehr lange Tradition. Durch die Fermentation mit Milchsäurebakterien und Hefen wird der Teig gelockert und es bilden sich Aroma und Geschmack. Die Stoffwechselprodukte dieser Mikroorganismen verbessern zudem die ernährungsphysiologischen Eigenschaften, die Verdaulichkeit und die Haltbarkeit der Backwaren. Einige Stämme von bestimmten Milchsäurebakterien können noch mehr: Sie bilden Beta-Glukane, die als natürlicher Zellwandbestandteil auch in verschiedenen Getreidesorten vorkommen. Die vor allem in Hafer und Gerste enthaltenen Polysac-

Deren Verwendung in der Backwarenproduktion steht daher im Mittelpunkt eines Projekts der **Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)**, das gemeinsam von zwei Forschungsteams der **Technischen Universität München** und der **Universität Jena** durchgeführt wird. Derzeit gibt es noch keine Untersuchungen, inwieweit sich Beta-Glukane aus Milchsäurebakterien hinsichtlich ihres ernährungsphysiologischen Werts von pflanzlichen Beta-Glukanen unterscheiden und inwieweit durch deren Einsatz als Starterkulturen die strukturellen und sensorischen Eigenschaften von Backwaren verbessert werden können. Ziel des Projektes ist es, diese Fragen zu klären und damit die Grundlagen für den Einsatz beta-glukanbildender Milchsäurebakterien zu erarbeiten. Die Untersuchungen sollen zudem wissenschaftlich fundierte Daten für einen möglichen künftigen Health Claim beim Einsatz der Milchsäurebakterien liefern und deren mögliche Vorteile gegenüber Beta-Glukanen anderen Ursprungs aufzeigen.

Der Vorteil: Bakterielle Beta-Glukane in Backwaren werden insbesondere in hohen Mengen aus Maltose produziert, die in Sauerteigen aus Stärke durch getreideeigene Amylasen oder die Exoamylase-Aktivität von Sauerteigstartern freigesetzt wird. Somit würde beim Einsatz Beta-Glukan-

bildender Milchsäurebakterien in Sauerteigen auch bei unvollständiger Substratverwertung keine Restsüße verbleiben, wie es beim Zusatz von Saccharose als Substrat zur effizienten Exopolysaccharid (EPS)-Bildung in Sauerteigen häufig der Fall ist. Das heißt: Mittels traditioneller Herstellungsverfahren können Strukturverbesserungen aus dem Einsatz EPS-bildender Kulturen erzielt werden und gleichzeitig Restsüße in Backwaren vermieden sowie ein gesundheitlicher Zusatznutzen erzielt werden. Aber noch dauert das Forschungsprojekt an. Es wird kommendes Jahr abgeschlossen. PR

## Weiterbildung während der Kurzarbeit

Aufgrund der aktuellen Corona-Pandemie wurde der Anspruch auf Kurzarbeitergeld auf bis zu 21 Monate, längstens bis zum 31.12.2021 verlängert. Die freie Zeit können Arbeitnehmer/innen für Qualifizierungsmaßnahmen nutzen und dafür Zuschüsse bei der Agentur für Arbeit beantragen. Das neu beschlossene Arbeit-von-Morgen-Gesetz bringt zudem höhere Zuschüsse, wenn ein größerer Anteil der Beschäftigten eines Betriebes Weiterbildungsmaßnahmen benötigt. Konkret werden die Zuschüsse der **Bundesagentur für Arbeit** zu Lehrgangskosten und Arbeitsentgelt um jeweils zehn Prozent angehoben, wenn mindestens jeder fünfte Beschäftigte eines Betriebes Weiterbildung braucht. Aktuelle Infos des **Bundesministeriums für Arbeit und Soziales** unter: [www.bmas.de](http://www.bmas.de). PR

## Erstbelehrung für Infektionsschutz online

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigt man eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt. Jetzt darf die **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim** diese Erstbelehrung übernehmen. „Wir machen das kostenlos und online“, sagt **Direktor Bernd Kütscher**. Infos dazu auf der Facebook-Seite der Akademie. PR

## Süßwarenindustrie fordert staatliche Hilfen

Rund 73 Prozent der Hersteller von Süßwaren und Knabberartikeln schätzen die aktuellen Geschäftsaussichten als schwieriger ein als im Vorjahr. Denn die Geschäftslage der mittelständisch geprägten deutschen Süßwarenindustrie hat sich aufgrund der Corona-Pandemie gegenüber dem Vorjahr deutlich verschlechtert. Umsatzrückgänge melden insgesamt 52 Prozent der Unternehmen im 1. Quartal 2020. Für viele Hersteller waren wichtige Absatzkanäle wie Kauf- und Warenhäuser oder Süßwarenfachgeschäfte über lange Zeit geschlossen. Verkaufskanäle wie Volksfeste werden auf unbestimmte Zeit wegfallen. Dies sind die wichtigsten Ergebnisse der Frühjahrsbefragung des **Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie** (BDSI) unter seinen Mitgliedern zur Konjunkturentwicklung.

Auch die Auftragslage und das für die Branche sehr wichtige Exportgeschäft sind aufgrund der Pandemie stark rückläufig. 57 Prozent der Unternehmen verzeichnen einen Rückgang der Auftragslage, gar 64 Prozent ein schlechteres Exportgeschäft als im Vorjahreszeitraum. Die Umfrage hat ergeben, dass 84 Prozent der Unternehmen Herausforderungen im Bereich Personal verzeichnen – und hier insbesondere die Kinderbetreuung von Mitarbeitern die Unternehmen vor praktische Probleme führt.

**Helmut Schön (+Team)**  
Bäckermeister / Techniker  
Coach & Mediator

**Von Bäcker zu Bäcker**    unabhängig – problemorientiert – praxisnah  
[www.baekereitechnologie.de](http://www.baekereitechnologie.de) / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Personal Coaching:</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Ursachen erforschen</li> <li>&gt; Lösungen erarbeiten</li> <li>&gt; Strategie entwickeln</li> <li>&gt; Betriebs- und Produktions-Strukturen erarbeiten</li> </ul> |
| <b>Produktionsberatung:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Technologische Erneuerungen</li> <li>&gt; Nährwertberechnung</li> <li>&gt; Umsetzung begleiten</li> </ul>   |

**ERFA-Kreise / Für Praktiker**    fachliche Weiterbildung  
Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen    für Produktion & Verkauf

**Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung  
Seit mehr als 10 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“**

Nach Auffassung des BDSI muss der konsequenten Stärkung der heimischen Wirtschaft oberste Priorität der Politik eingeräumt werden, um Arbeitsplätze und Investitionen am Standort Deutschland zu sichern. „Was die Unternehmen jetzt brauchen, sind Entlastungen bei der Unternehmensbesteuerung und ein konsequenter Bürokratieabbau. Hierzu zählt auch ein Zurückstellen von nicht unbedingt notwendigen Gesetzesvorhaben“, sagt **Bastian Fassin, Vorsitzender** des BDSI. PR

## Studie: Corona verändert LEH & Konsum langfristig

Laut einer Umfrage des **Institute of Brand Logic** unter 200 Entscheidern im deutschsprachigen Lebensmitteleinzelhandel geben 80 Prozent der Befragten an, dass die Online-Nachfrage seit Beginn der Krise stark zugenommen habe. Die Folge: eine massive Überlastung der Lieferlogistik. Längerfristig scheinen sich klare Konsumtrends abzuzeichnen: 64 Prozent erwarten, dass der wöchentliche Einkauf an Bedeutung gewinnt, 55 Prozent sehen kurze Anfahrtswege als Trend. Bei der Produktauswahl dürften regionale Erzeugnisse (65 Prozent) und gesunde Ernährung (59 Prozent) noch stärker in den Fokus der Konsumenten rücken.

Die meisten Befragten fürchten finanzielle Auswirkungen der Pandemiemaßnahmen. Sie rechnen mit einem verstärkten Sparverhalten der Konsumenten und einem gesunkenen Anteil am verfügbaren Haushaltseinkommen, der für Lebensmittel ausgegeben wird. „Das wird preisaggressiven Anbietern in die Hände spielen“, sagt **Studienautor Markus Webhofer, Gründer** und **Chief Executive Officer des Institute of Brand Logic**. „Unternehmen müssen sich auf einen verstärkten Wettbewerb einstellen und mit neuen Strategien reagieren.“ PR

## Aryzta Deutschland: flexibel durch die Krise

Mit 2.000 Mitarbeitern gehört der **Aryzta**-Standort Eisleben zu den größten Backbetrieben Deutschlands. Der Schweizer Mutterkonzern hatte 2013 das mittelständische Back-Unternehmen Klemme mit mehreren Standorten in Mitteldeutschland übernommen. Seither wurden 100 Millionen Euro in das Eislebener Werk investiert. Es stellt Tiefkühlbackwaren unter anderem für die großen

deutschen Einzelhändler her. In den Supermärkten werden die Brötchen, Croissants und Baguettes nur noch aufgebacken. Zwar ist die Großbäckerei systemrelevant, dennoch befindet sich die Hälfte der Mitarbeiter in Kurzarbeit, weil die Kunden aus dem Gastronomie- und Foodservice-Bereich weggebrochen sind. Relativ stabil verläuft das Geschäft mit den Supermärkten: Die privaten Kunden kaufen mehr ein, doch waren vor der Corona-Krise vor allem frische Backwaren gefragt, sind es nun eher abgepackte Produkte. In Kooperation mit dem Handel werden daher die Backwaren von Aryzta nun auch in Papiertüten verpackt in den Backstationen ausgelegt. Bei täglich zehntausenden Backwaren bedeute das einen hohen Mehraufwand.

Aryzta Eisleben will ohne staatliche Hilfskredite durch Corona kommen, zumal das Unternehmen durch die Kurzarbeit finanziell entlastet wird. Zusätzlich passt sich das Unternehmen flexibel an die neue Situation an: Um die eigene Lkw-Flotte auszulasten, fährt Aryzta unter anderem Waren für einen Eishändler und den Einzelhändler Edeka aus. Die kleineren Backwerke im benachbarten Mansfeld (Landkreis Mansfeld-Südharz) und Artern (Thüringen) werden im Sommer 2020 geschlossen. Die Produktion wird teilweise nach Eisleben verlagert. Die betroffenen 200 Mitarbeiter haben eine Übernahmegarantie erhalten, dafür gibt es aber derzeit einen Einstellungsstopp. Durch eine effizientere Produktion in Eisleben erhofft sich das Unternehmen Kostenvorteile. Wie schwer die Corona-Krise das Unternehmen treffen wird, hängt vor allem davon ab, wann wichtige Kunden wieder ihre Geschäfte aufnehmen können und ob das Auftragsvolumen die Verluste kompensieren kann. PR

## Wiederinbetriebnahme: Vorsicht vor Legionellen

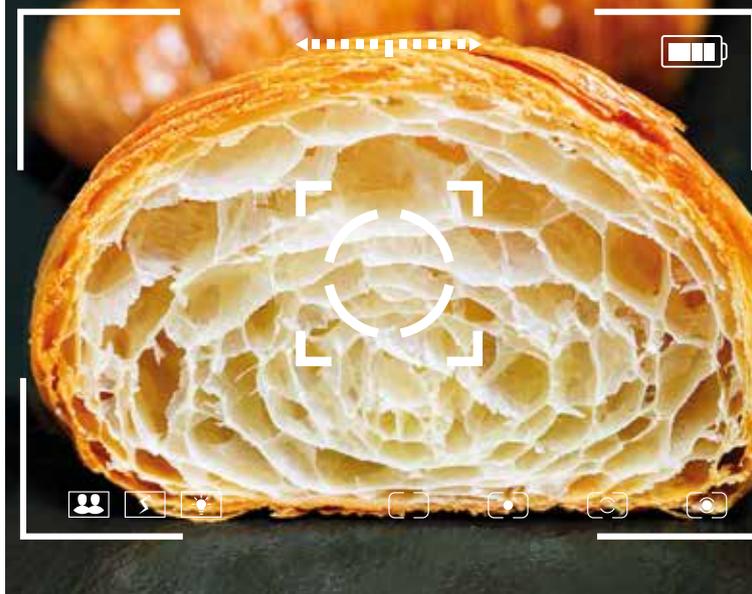
**Dekra**-Experten warnen vor einer erhöhten Infektionsgefahr durch Legionellen in Trinkwasser, wenn durch den Corona-Lockdown die Trinkwasserversorgung über längere Zeit nicht in Betrieb war, da die Erreger und andere Keime sich in stehendem Wasser vermehren. Es bedarf daher besonderer Hygiene-Maßnahmen: Nach einem Stillstand von länger als sieben Tagen muss der Betreiber die Entnahmestellen mehr als fünf Minuten öffnen und mindestens bis zur Temperaturkonstanz ablaufen lassen. Bei Wiederinbetriebnahme nach

bis zu vier Wochen Stillstand muss die Trinkwasserinstallation fachgerecht gespült werden. Nach einer Stilllegung für mehr als vier Wochen, ist zusätzlich eine mikrobiologische Untersuchung erforderlich. Bei festgestellten Belastungen beschreibt zum Beispiel das Arbeitsblatt DVGW W 557 des **Deutschen Vereins des Gas- und Wasserfaches** das weitere Vorgehen. Sollte die Trinkwasserinstallation oder das Gebäude weiterhin stillgelegt bleiben, empfiehlt es sich, die Zeit des Lockdowns für eine Überprüfung – die ereignisunabhängige Gefährdungsanalyse – durch einen Sachverständigen zu nutzen. Sie ermittelt technische und betriebstechnische Schwachstellen und kann somit eine Verkeimung nach der Wiederinbetriebnahme verhindern. PR

#### MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Wegen der Corona-Seuche sind die Expansionspläne der **Landbäckerei Ihle** vorerst auf Eis gelegt: Der Bau des zweiten Werkes in Gersthofen ist auf unbestimmte Zeit verschoben worden, denn im bestehenden Werk herrsche Kurzarbeit und das Unternehmen fahre derzeit auf Sicht • Die **Hack AG**, deren Geschäft Backwaren für die System- und Reisegastronomie derzeit wegen der Pandemie schwächtelt, investiert jetzt in Hygieneprodukte und hat die **Cleanotec GmbH** am 1. Mai übernommen • Der **Dr. Oetker** Konzern verzeichnet für das Geschäftsjahr 2019 ein Umsatzplus von 12,3 Prozent auf rund 3,4 Milliarden Euro – das Tochterunternehmen Conditorei Coppenrath & Wiese erzielte ein Umsatzplus von 6,1 Prozent vorrangig durch das Markengeschäft in Deutschland im Bereich Torten/Kuchen, Blechkuchen und Brötchen • Im Geschäftsjahr 2019 haben sich bei **Edeka Minden-Hannover** die Backshops/Bedientheken im Vorkassenbereich positiv entwickelt, mit einem Umsatzplus von 5,8 Prozent; auch die Produktionsgesellschaft **Schäfer's Brot- und Kuchenspezialitäten GmbH** konnte den Umsatz um 9,3 Prozent auf 178 Millionen Euro erhöhen • Kostenloses Tool bis 2021 für das Liefergeschäft nach Haus: Mit **Here WeGo Deliver** können kleine und mittlere Unternehmen über ein webbasiertes Dashboard auf einfache Weise Lieferdaten laden, Routen optimieren und darstellen sowie die Auslieferung koordinieren – Infos unter: [www.wegodeliver.here.com](http://www.wegodeliver.here.com) •

## Bei uns ist Ihr Produkt im Fokus.



### QUALITYVAC

#### DAS SYSTEM FÜR OPTIMIERTE PRODUKTQUALITÄT

Mit der König QualityVac Vakuumentechologie können Brote, Brötchen und Feingebäck zur weiteren Verwendung in nur wenigen Minuten gekühlt und stabilisiert werden. Dies ermöglicht eine enorm verbesserte Produktqualität, eine raschere (sofortige) Weiterverarbeitung des Gebäcks sowie die Optimierung von Betriebsabläufen.



scan here



Folgen Sie uns auf unseren digitalen Kanälen: