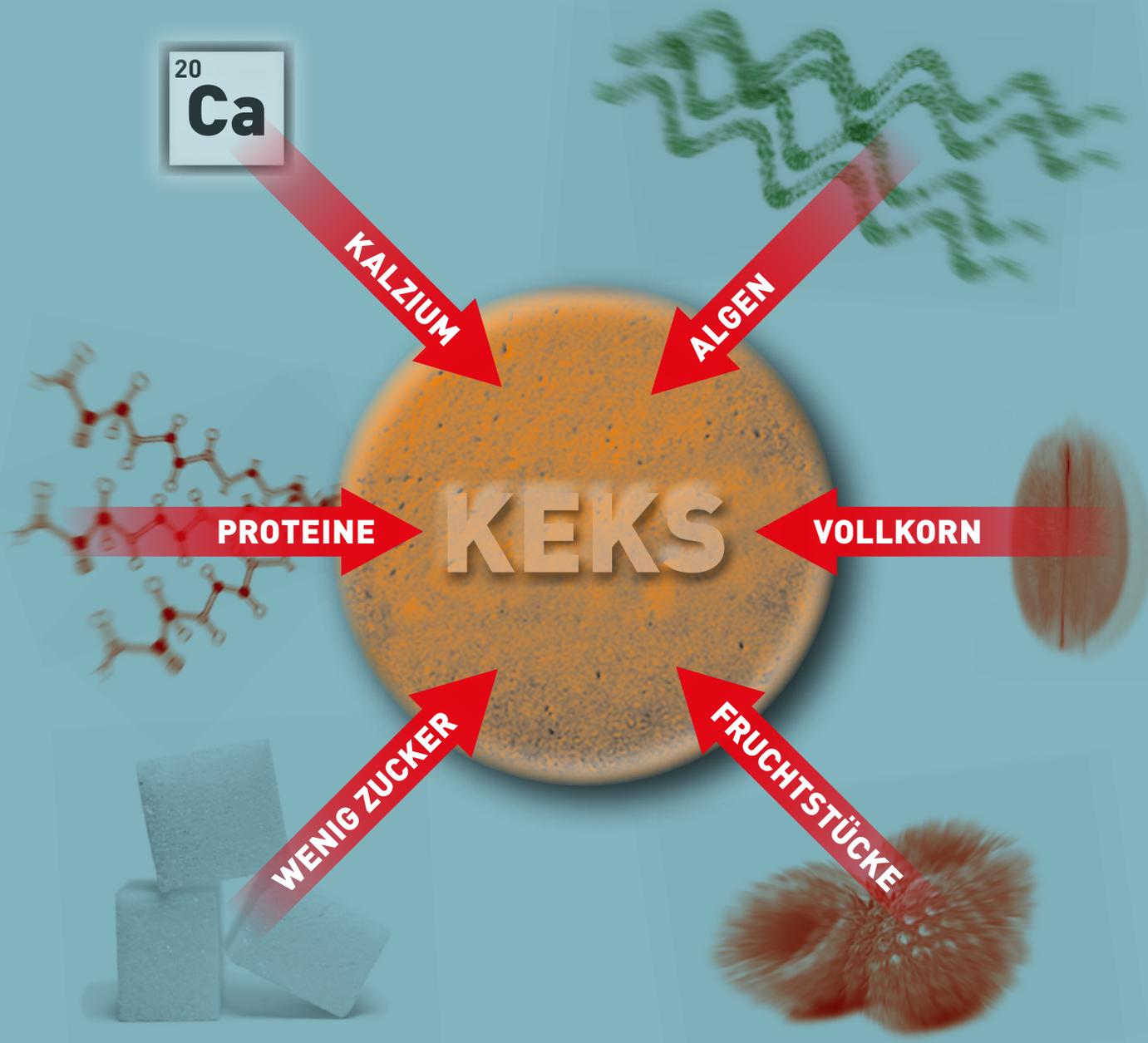


Check Up

Back. **Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



PREMIUMPRODUKT KEKS
– SCHEINBAR GESÜNDER NASCHEN

Liebe Leserinnen und Leser,



wer sich und seine Marke hervorheben und klar von der Masse abheben möchte, muss sich etwas Besonderes einfallen lassen oder seine Nische finden. Das wird auch in den Artikeln dieser Ausgabe deutlich. Egal ob Premiumprodukte wie Kekse, die mit Proteinen, Algen oder Kalzium angereichert wurden

(ab Seite 8), Spezialbrote, zu denen auch die Backwaren aus glutenfreiem Mehl gehören (ab Seite 20), oder noch außergewöhnlichere Produkte wie etwa Insekten-Burger – eines haben sie alle gemeinsam: Sie sind nicht für jeden gleichermaßen geeignet. Aber diejenigen, die sich für diese Produkte bewusst entscheiden, sind auch bereit, mehr Geld auszugeben. Die Nachfrage nach solchen Produkten steigt ebenso rasant wie das Angebot. Das wird nicht nur beim Blick in die Regale des Einzelhandels deutlich, sondern auch beim Besuch von Food-Messen.

Apropos Messe, wir liefern Ihnen in diesem Heft einen Ausblick auf die Sachsenback, die vom 13. bis 15. April in Dresden stattfindet (ab Seite 17) und blicken in unserer Fotostrecke auf fünf abwechslungsreiche Internorga-Tage zurück (ab Seite 26). Darüber hinaus sprachen wir mit Vertretern der Branche über den nahenden Brexit und dessen mögliche Folgen – auch für die deutsche Wirtschaft (Seite 12), machen einen Qualitätscheck bei Kürbiskernen (Seite 16) und stellen Ihnen ein schonendes Verfahren vor, bei dem niederenergetische Elektronenstrahlung zur Entfernung von gefährlichen Keimen in Lebensmitteln eingesetzt wird (Seite 32).

Viel Vergnügen bei der Lektüre wünscht

Janina Ohrtmann

Janina Ohrtmann, Chefin vom Dienst Check Up Back.Business

Check Up

Back.Business

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

Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide!



**Integrated[®]
Pesticide
Monitoring**

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

INHALT

PREMIUMPRODUKTE:

Kekse: Zutaten kreativ in Szene setzen 8

SPEZIALBROTE:

Sauerteig: Gekeimtes Getreide – der Vital-Turbo fürs Brot 20

Glutenfrei: Nische mit Wachstum 22

BRANCHE:

Folgen des Brexits: Preisverfall und Zollkontrollen 12

Qualitätscheck: Sind Ihre Kürbiskerne genießbar? 16

Sachsenback: Trendige Produkte, handfeste Konzepte 17

Internorga-Highlights: Impressionen, Ideen & Neuheiten 26

Dekontamination: Schonendes Entfernen von gefährlichen Keimen 32

RUBRIKEN

Editorial 3

News / Branchenkurzmeldungen 4

Internationale Kurzmeldungen 14

Produktneuheiten 24

Personalien & Termine 30

Handelsregister 33

Impressum 34

Wie kriegen Sie's gebacken? 35

Gewinner der Internorga Zukunftspreise

Traditionell am Vorabend der Internorga wird der Internorga Zukunftspreis verliehen. In diesem Jahr wurden folgende Preisträger gekürt: In der Kategorie ‚Trendsetter Produkt Nahrungsmittel & Getränke‘ gewann **Bonduelle Deutschland** mit seinen neu entwickelten, glutenfreien Pépites, Gemüse-Nuggets aus Hülsenfrüchten, Karotte,



Die Gewinner des Internorga Zukunftspreises wurden im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung traditionell am Vorabend der Messe ausgezeichnet.

Mais oder Zucchini. In der Kategorie ‚Trendsetter Produkt Technik & Ausstattung‘ überzeugte die **WMF Group** mit der digitalen Plattform WMF CoffeeConnect. Es ermöglicht Betreibern, alle Kaffeemaschinen effizient und zentral zu managen und steigert dadurch Auslastung und Profitabilität der Systeme. Das Konzept des **Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser** holte den Sieg in der Kategorie ‚Trendsetter Unternehmen Gastronomie & Hotellerie‘. JO

Dr. Oetker: Übernahme von Alsa abgeschlossen

Dr. Oetker hat die Übernahme der französischen Backartikel- und Dessert-Marke **Alsa** vom **Unilever**-Konzern abgeschlossen. Alsa produziert Artikel für den französischen Markt und weitere Ländermärkte in Europa und Nordafrika. Diese Akquisition umfasst die Übernahme der Marken Alsa und Moench und des Produktionsstandortes von Alsa im lothringischen Ludres sowie dessen Mitarbeiter. **Didier Muller, Geschäftsführer** von **Dr. Oetker Frankreich**, bezeichnet die Übernahme als kon-

sequente Weiterführung der Wachstumsstrategie des Unternehmens. JO

Starke Marktpräsenz über Jahrzehnte hinweg

„Gemeinsam gestalten“ – unter diesem Motto feiert **CSM Bakery Solutions** in Deutschland 2019 drei große Markenjubiläen: 50 Jahre MeisterMarken, 160 Jahre Ulmer Spatz und 30 Jahre Goldfrost. Anlässlich der runden Geburtstage hat CSM eine Jubiläums-Website eingerichtet und lädt alle Interessierten zu einer Zeitreise ein.

„Wir möchten die Besucher der Seite mit auf eine Reise in die Zukunft dreier großer Marken nehmen, die Erfolgsgeschichten geschrieben haben und weiterhin schreiben werden – dank der Leidenschaft für das Bäckerhandwerk, die wir mit unseren Partnern und Kunden teilen“, sagt **Manfred Laukamp, Director Activation Ingredients Central & East** bei **CSM Bakery Solutions**. So gibt es unter www.meistermarken-ulmerspatz.de/anniversary/ neben Informationen zur Geschichte der Marken auch aktuelle Konzepte, eine Mediathek und Gewinnspiele zu entdecken. JO

Multivac: Neue Produktion für Verpackungen in China

Multivac, Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, hat im Februar ein Investment Agreement für die Gründung einer neuen Produktionsgesellschaft in Taicang (China) unterzeichnet. Der neue Produktionsstandort soll es ermöglichen, zukünftig noch schneller und gezielter auf die Anforderungen der chinesischen Kunden reagieren zu können.

Geplant ist die Produktion von Verpackungsmaschinen und deren peripheren Komponenten. Neben einer Fertigung werden auch die Bereiche Entwicklung und Konstruktion am Standort Taicang aufgebaut. Die **Geschäftsführung** der neuen Gesellschaft hat im März **Steven Shen** übernommen, der seit

2012 für Multivac tätig ist, zuletzt als Technischer Leiter der Vertriebsgesellschaft in China. JO

Keine Gebührenerhöhung für Brotgewichtskontrollen

Erfreuliche Nachrichten für kleine Handwerksbäckereien: Der **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** hat eine weitere Erhöhung der Gebühren für die Kontrolle des Brotgewichts durch die Eichämter verhindert. Der **Bundesrat** hat der neuen Mess- und Eichgebührenverordnung (MessEGebV) bereits zugestimmt, mit der die Kosten für diese Kontrollen unverändert bleiben. **Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes**, zeigt sich über die neue Verordnung erfreut: „Die ursprünglich vorgesehenen Gebührenanpassungen hätten besonders kleine Betriebe extrem belastet. Für sie sollten die Gebühren um bis zu 27 Prozent ansteigen.“ Industrielle Großproduzenten hätten dagegen von einer Gebührensenkung profitiert. „Das war niemandem zu vermitteln und wird zum

Glück auch nicht kommen“, begrüßt Wippler die Entscheidung. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks sieht seine Arbeit aber noch nicht getan: Die besonderen Gebührentatbestände für kleine Bäckereien mit wenigen Verkaufsstellen sind seit 2015 ausnahmslos gestrichen, was der Zentralverband als Fehlentscheidung wertet. „Es ist überfällig, gerade die kleinsten Handwerksbäckereien von den sehr hohen Kontrollgebühren zu entlasten. Denn ein Erhöhungsstopp ist trotzdem keine langfristige Erleichterung“, so Wippler. JO

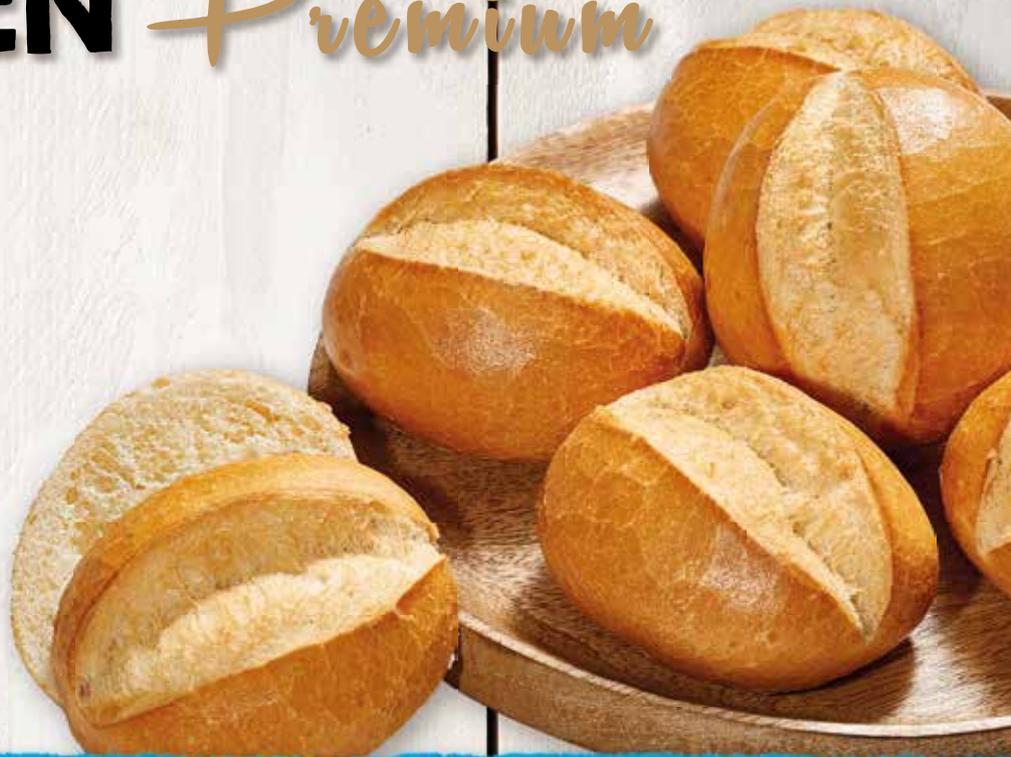
Stagnierende Umsätze im Lebensmittelsektor

Im Jahr 2018 stiegen die im Rahmen der Umsatzsteuervoranmeldung gemeldeten Umsätze im zulassungspflichtigen Handwerk um 4,9 Prozent gegenüber dem Jahr 2017. Dies teilte das **Statistische Bundesamt** (Destatis) anhand vorläufiger Ergebnisse anlässlich der Internationalen Handwerksmesse mit, die vor Kurzem in München stattfand.

BRÖTCHEN *Premium*

SACHSEN BACK DRESDEN Besuchen Sie uns vom 13. - 15.04.19 Halle 2 Stand 2.169

Schapfen Mühle
seit 1452



Schapfen "Meine Mühle" Brötchen Premium ist ein qualitativ hochwertiges Weizenbackmittel für Meister des natürlichen Backens. Deklarationsfreundlich über GU, GV und auch in direkter Führung einsetzbar.

Die Brötchen sind mit gleichmäßigem Ausbund, einer ansprechend zarten Krume, zartmürber Rösche und einem malzig, aromatischen Geschmack. Ein Premiumbrötchen für jeden Tag.

Die Zahl der im zulassungspflichtigen Handwerk Beschäftigten stieg im Jahresdurchschnitt 2018 im Vergleich zum Vorjahr um 0,5 Prozent. Sechs der sieben Gewerbegruppen des zulassungspflichtigen Handwerks meldeten 2018 höhere Umsätze als 2017. Die größte Umsatzsteigerung gab es im Bauhauptgewerbe (+10,7 Prozent). Am geringsten stieg der Umsatz in den Handwerken für den privaten Bedarf (+0,9 Prozent), zu denen Friseure und Steinmetze gehören. Im Lebensmittelgewerbe, das durch Bäcker und Fleischer geprägt ist, stagnierten die Umsätze. In fünf der sieben Gewerbegruppen des zulassungspflichtigen Handwerks waren im Jahr 2018 durchschnittlich mehr Personen beschäftigt als im Vorjahr. Im Gesundheitsgewerbe nahm die Zahl der Beschäftigten gegenüber dem Vorjahr am stärksten zu (+1,2 Prozent), während sie in den Handwerken für den privaten Bedarf am stärksten abnahm (-1,7 Prozent). Auch im Lebensmittelhandwerk gab es hier ein Minus von 1,3 Prozent. JO

Katalog gibt Tipps für zielgerichtete Werbung

Die **Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.** hat einen aktuellen Aktionskatalog herausgebracht. Dieser beinhaltet neben kreativen Werbemitteln auch zahlreiche Praxisbeispiele, wie die Marketing-Aktionen der Deutschen Innungsbäcker in den einzelnen Filialen umgesetzt werden

können. Erstmals erscheint der Aktionskatalog nur einmal im Jahr. Um Verbrauchern die eigene Qualität mit attraktiven Marketing-Maßnahmen sichtbar machen zu können, hat die Werbegemeinschaft zahlreiche Werbemittel kreiert, die Innungsbäcker bestellen und teilweise individualisieren können: ob stylische Brotbeutel, Probier-Pikser für Brotneuheiten, aufmerksamkeitsstarke Plakate zum Tag des Deutschen Brotes oder die Spenden-Werbemittel für die Aktion ‚Ein Brot, das Gutes tut‘. Online zu finden ist der Katalog unter www.baeckerhandwerk.de/aktionsbuero/aktionskatalog/. JO

Jedes zehnte Ei kommt aus ökologischer Haltung

Landwirtschaftliche Betriebe in Deutschland setzen zunehmend auf ökologische Hühnerhaltung. Zwar stammen nach wie vor die weitaus meisten der gut 12,3 Milliarden Eier, die im vergangenen Jahr in deutschen Ställen erzeugt wurden, aus konventioneller Haltung. Nur gut 1,3 Milliarden Eier davon kamen nach Berechnungen des Statistischen Bundesamtes aus ökologischer Erzeugung – also etwa jedes zehnte Ei. Doch die Zahl der Haltungplätze von Legehennen in ökologischer Erzeugung hat sich seit 2007 auf nun 5,4 Millionen Ende 2018 verdreifacht. Der Anteil solcher Haltungplätze stieg damit auf fast elf Prozent. JO

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Sauerteig-Experte **Ernst Böcker** und die britische **AB Mauri**, Tochter von **Associated British Foods** und Anbieter von Produkten und Lösungen für Hefe- und Backwarenzutaten, haben ihre strategische Partnerschaft bekräftigt • Die **Vectron Systems AG** und **epay (transact Elektronische Zahlungssysteme GmbH dba. epay)** haben vereinbart, für Betreiber von Kassensystemen neue Funktionen und Services gemeinsam zu entwickeln und anzubieten • Der **Europäische Verband des Getreidehandels (Coceral)** rechnet für Deutschland mit einer Getreideernte, die um neun Millionen Tonnen über der des Vorjahres liegen wird • Die **Gehri Hochschwarzwälder Bauernbrotbäckerei GmbH & Co. KG** durchläuft derzeit ein Sanierungsverfahren in Eigenverwaltung – der Geschäfts- und Bäckereibetrieb in der Produktion am Stammsitz in Titisee-Neustadt als auch in den Filialen läuft weiter • **Markus** und **Elke Sigle**, beide kommen aus der Bäckerbranche, haben im Februar die Ludwigshafener **Bäckerei Theurer** mit 21 Filialen übernommen – die bisherigen Betreiber schieden aus Altersgründen aus • Der **Verein der Traditionsbäcker Schleswig-Holstein** verarbeitet zukünftig Produkte mit Knick-Getreide, das zu 100 Prozent aus Schleswig-Holstein stammt und auf kleinflächigen Anbauflächen angebaut wird, die von Wallhecken umsäumt sind (Knicks) • **Tchibo** und **Fairtrade** starten ein gemeinsames Kaffee-Farmer-Projekt in Honduras – Tchibo investiert damit weiter in eine nachhaltige Kaffee-Lieferkette • Die **Bäcker- und Konditormeisterin Priyanka Balamohan** wurde auf der Internationalen Handwerksmesse in München zur Miss Handwerk gekürt; Mister Handwerk wurde **Maurer Robert Dittrich** aus Leipzig •