

C12331D

# Check Up

N° 14

12. OKTOBER 2019

## Back.**Business**

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE

# INNOVATIVE IDEEN

**BROTRESTE & NEBENPRODUKTE  
IN DELIKATESSEN VERWANDELN**

# Diskret zu Ihren Diensten!



## Liebe Leser,



es ist schon beeindruckend, über welche Bandbreite an Themen es sich zu informieren gilt, wenn eine Bäckerei erfolgreich betrieben werden soll. Dazu gehört auch die Cyber-Kriminalität, die von vielen Mittelständlern noch nicht ernst genommen wird. Welche Gefahren einem Unternehmen durch einen Hackerangriff dro-

hen, lesen Sie im ersten Teil unserer Serie (Seite 32). Unter die Lupe haben wir zudem ein etwas handfesteres Thema genommen: die Hygiene im Betrieb. Lesen Sie ab Seite 10 wie Sie ohne viel Aufwand mit neuen digitalen Lösungen für das Hygiene-Management Ihren Betrieb sauber halten und welche natürlichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel genauso gut schützen wie Chemiekeulen.

Apropos Lösungen: Wir stellen zehn innovative Konzepte vor, wie aus Backwarenresten und anderen Nebenprodukten Delikatessen hergestellt werden können (Seite 20). Damit können Sie kostengünstig Ihr Sortiment erweitern. Denn Kunden schätzen nicht nur Vielfalt, sondern auch das Besondere. Das gilt auch für Brotbeläge. Wir haben Experten gefragt, wie Bäcker einfach und schnell verkaufsstarke Kreationen in die Theke bringen können und dabei auch noch kinderleicht die Kalkulation im Griff behalten (Seite 28). Für Erleichterung sorgen auch überraschende Gerichtsurteile bezüglich des Dieselfahrverbots. Unsere Rechtsexpertin erklärt, welche aktuellen Ausnahmen es für Bäcker gibt (Seite 44).

**Viel Vergnügen bei der Lektüre dieser Ausgabe!**

**Nachhaltig und sicher:  
Weniger Pestizide!**



## Integrated® Pesticide Monitoring

Osterbrookweg 69 | 22069 Schenefeld  
 Tel: +49 40 64 00 48 57  
 huenig@specialtybakers.de  
 INFO: www.specialtybakers.de/ipm

## INHALT

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN: HYGIENE

Digitalisierung: Ohne viel Aufwand den Betrieb sauber halten	10
Green Cleaning: Natürlich gegen Schmutz, Keime & Co.	14
Qualitätssicherheit: Sauberes Weizenmehl	26

### NACHHALTIGKEIT

Zehn Konzepte, die Reste in Delikatessen verwandeln	20
---	----

### BRANCHE

Brotbeläge und Aufstriche: Kreative Ideen für Stulle & Co.	28
Südback-Highlights: Impressionen von der Bäcker-Messe	38
Recht: Ausnahmen vom Diesel-Fahrverbot	44

### Sicherheit

Cyber-Kriminalität – Teil 1: Gefahr aus dem Internet	32
--	----

### RUBRIKEN

Editorial	3
News / Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	18
Produktneuheiten	27
Personalien & Termine	36
Handelsregister	45
Impressum	46
Wie kriegen Sie's gebacken?	47

# Check Up

## Back.Business

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

## Mini-Foodcourts in Tankstellen

Valora Food Service Deutschland und EG Deutschland haben in Köln und Frankfurt ein auf zwölf Monate ausgelegtes Pilotprojekt gestartet, bei denen Shops von **Backwerk** und **Ditsch** eine Tankstelle zur One-Stop-Shopping-Destination aufwerten. EG Deutschland überträgt damit seine in Großbritannien bereits erfolgreiche Strategie, mehrere starke Food-Marken an einem Tankstellenstandort zu vereinen, erstmals auf Deutschland.

Frische Snacks von BackWerk und Ditsch gibt es ab sofort an von EG Deutschland betriebenen Tankstellen



Die Marken sind als Shop-in-Shop-System in die Tankstellen integriert – vergleichbar mit einem Foodcourt-Konzept. Damit sollen die Tankstellen zum Verweilen einladen. Die Kunden können aus den bewährten Sortimenten von Backwerk und Ditsch wählen. Den Fokus legt Backwerk dabei auf belegte Stullen und Brötchen, süßes Gebäck, heiße Top-Seller-Snacks wie Hot Dogs und den Crunchy Chicken sowie Fairtrade-Kaffee. Bei Ditsch kommen Kunden in den Genuss von frischen, ofenwarmen Brezeln, Saatenbrezeln, herzhaften und vegetarischen Pizzen sowie überbackenen Laugenstangen. Außerdem bieten beide auch klassische Backwaren für die Nahversorgung am Wochenende an.

Langfristig haben EG Deutschland und Valora eine gemeinsame Vision. **Katja Vollmer**, zuständige **Projektleiterin** bei Valora, ist überzeugt: „Wir möchten mit unserem attraktiven Food-Angebot sowie unserer Expertise die klassische Tankstelle in einen Genuss- und Verweilort verwandeln, an

dem sich Menschen gerne aufhalten. Wir sind der festen Überzeugung, dass wir hierdurch die Frequenz der gesamten Tankstelle heben können.“ JO

## Ausgezeichnete Qualität bei der Brotprüfung

Bei der achten **Bioland**-Brotprüfung nahm die Fachjury kürzlich 102 Brote von Bioland-Bäckern unter die Lupe und bewertete diese auf Geschmack, Geruch, Aussehen, Kruste, Krumenbild und Struktur. Im Rahmen der Südback vergab die Jury, die aus Lebensmittelsensorikern der **Technischen Universität München** besteht, 46 Mal Gold, 49 Mal Silber und siebenmal Bronze an die 23 teilnehmenden Bäckereien aus Deutschland.

Nahezu jedes zweite Brot hat es zur Gold- oder Silber-Platzierung geschafft. „Dabei darf nicht vergessen werden, dass eine Bronze-Auszeichnung auch bereits Meisterklasse verspricht. Ich bin richtig stolz auf unsere Bioland-Bäcker und deren qualitativ hochwertigen Produkte und freue mich schon wieder auf die nächste Prüfung. Es ist immer wieder spannend zu sehen, wie unsere Partner voller Eifer an neuen Techniken und Rezepten feilen“, so **Paul Hofmann, Bäcker-Berater** bei Bioland. JO

## Die Biofach 2020 wird um zwei Hallen erweitert

Die **Biofach**, die vom 12. bis 15. Februar 2020 in Nürnberg stattfindet, bietet zukünftig Raum für noch mehr Aussteller, da der Messebereich um zwei Hallen erweitert wird. Mit dem Kongressschwerpunkt ‚Bio wirkt!‘ werden diesmal die positiven Effekte der ökologischen Wirtschaftsweise in den Fokus gerückt. Anlässlich des Biofach-Kongresses diskutiert der Sektor im Rahmen des Kongressschwerpunktes zentrale Herausforderungen der Zukunft und welche Antworten und Lösungsansätze eine ökologische Wirtschaftsweise liefert. Passend zum Thema zeigt die Branche die positiven Effekte von Bio auf: schützt das Wasser, steigert die Bodenfruchtbarkeit, stärkt Artenvielfalt, schützt das Klima, ist gesund im ganzheitlichen Sinne und sichert Lebensgrundlagen. Neu ist die Sonderschau: Mit dem Treffpunkt ‚Wasser: gefährdete Grundlage des Lebens?‘ greift die Messe ein weiteres

hochaktuelles Thema auf. In Vorträgen und zahlreichen weiteren wissensvermittelnden Formaten präsentieren eine Vielzahl an Verbänden, Institutionen und Unternehmen ihre Projekte und Produkte rund um die Ressource Wasser. Platziert wird die Sonderschau in Halle 8 des Messezentrums Nürnberg. Zu den Highlights des Treffpunkts ‚Generation Zukunft‘ zählen eine Jobbörse, ein Karrieretreff und der Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft. JO

## Coffema expandiert in die Schweiz

Coffema, der Hamburger Komplettanbieter für Kaffeemaschinen-Technologie, hat im Juli die Coffema Swiss gegründet. „Damit expandieren wir auf einen wichtigen Markt und bringen unsere langjährige Kompetenz zu den Eidgenossen.“

In den Niederlanden, Dänemark, Polen und den Vereinigten Arabischen Emiraten hat sich Coffema einen ebenso hervorragenden Ruf erarbeitet wie auf dem Heimatmarkt in Deutschland,

nicht weniger haben wir in der Schweiz vor“, so Coffema **Geschäftsführer Leif Fredrik Nilsson**. Die Coffema Swiss hat ihren Sitz in Oberbüren, das strategisch optimal zwischen Zürich und St. Gallen liegt. JO

## Aldi Süd: Frische steht jetzt stärker im Fokus



Aldi Süd eröffnet seine neu- oder umgebauten Filialen ab sofort in einem weiterentwickelten Design. Zu dem Konzept zählt auch eine Frische-Theke für Backwaren und Bäckerei-Snacks.

# Dein EIN für ALLES!

## TSA 800 Multi

Bio & PR100  
im selben Prozess



**DÜBÖR®**

dueboer.de

TRENNMITTEL UND SPRÜHTECHNIK

## Nährwertkennzeichnung: Nutri-Score ist **Sieger**

Die **Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, Julia Klöckner**, möchte das Nutri-Score-Modell als vereinfachte erweiterte Nährwertkennzeichnung in Deutschland einführen. „Damit treffe ich eine valide Entscheidung in einer Debatte, die seit über einem Jahrzehnt sehr emotional – teils auch polarisierend – geführt wurde“, sagt die Ministerin. Vorausgegangen war eine umfassende, wissenschaftlich fundierte sowie unabhängige Verbraucherforschung im Auftrag des Ministeriums.



Im deren Vorfeld hatte die Bundesministerin erst das **Max Rubner-Institut** eine ernährungswissenschaftliche Analyse zahlreicher Modelle und später eine Verbraucherforschung durchführen lassen. Auf die Frage, welches dieser Modelle in Deutschland eingeführt werden sollte, entschieden sich: 57 Prozent der Verbraucher für Nutri-Score, 28 Prozent für das MRI-Modell, sieben Prozent für Keyhole und fünf Prozent für das BLL-Modell. JO

## Zacharias-Preis: kreative Produkte & Werbeideen

Der Zacharias, der von **CSM** initiierte Kommunikationspreis für Handwerksbäcker ging in diesem Jahr an die **Bäckerei Wenz** aus Bundenbach, den **Kalle Bäcker** aus Marne sowie den **Lohner Landbäcker** aus Wiethmarschen-Lohne. Darüber hinaus konnten sich die **Bäckerei Stocklauser**, der **Probsteier Bäcker** und das **Netzwerk Unser Land** über den Sonderpreis der Jury freuen. Den Ehren-Zacharias-Preis erhielten die **Wildbakers. Holger Knieling**, ehemals geschäftsführender Vorstand der Bäko-Zentrale, wurde für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Mit dem Preis,

### MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Die **Harry-Brot GmbH** will in die Automatisierung in der übernommenen Großbäckerei **Kronenbrot** investieren • Der Fortbestand der Fürther Bäckereikette **Goldjunge**, die 2018 Insolvenz angemeldet hatte, ist womöglich gesichert: Dank einer Investitionssumme in siebenstelliger Höhe – vor allem im Bereich Digitalisierung – sei das Unternehmen saniert, berichtet die Nordbayerische Presse-Vertriebs-GmbH • Die Bio-Bäckerei **Spiegelhauer** aus Pirna baut eine neue Produktion in Lohmen, die bereits im Sommer 2020 in Betrieb genommen werden soll • Mehr als zwei Millionen Euro will die **Stendaler Landbäckerei** in den nächsten drei Jahren in die Sanierung des Produktionsgebäudes in Stendal investieren • Das Essener Unternehmen **Brenntag Food & Nutrition** übernimmt für den US-amerikanischen Hersteller **Axiom Foods** die Distribution pflanzenbasierter Produkte in der EMEA-Region (Europa, Nahost und Afrika), exklusive UK und Irland • Die Großbäckerei **Panem** hat von der **Landgemeinde Bleicherode** grünes Licht für den Erweiterungsbauprojekt erhalten – 2020 sollen die Bauarbeiten starten • Die **Bäckerei & Konditorei Raisch GmbH & Co. KG**, Calw-Oberriedt, möchte ihr Stammhaus auf mehr als 3.000 Quadratmeter vergrößern, um der Produktion und Verwaltung mehr Platz und Seminarräume zu schaffen; weitere Arbeitsplätze sollen ebenfalls entstehen • **Lieken** will bis zum 31. März 2020 seine Streckenlogistik komplett auf Zentrallager umstellen •

der in diesem Jahr zum 30. Mal verliehen wurde, würdigt die Jury herausragende Beispiele vorbildlicher Vermarktungskonzepte und Öffentlichkeitsarbeit rund um handwerklich hergestellte Backwaren.

### Die Preisträger und ihre Konzepte

■ **Bäckerei Wenz** (Inhaber **Alfred Wenz**) aus Bundenbach: Im Mittelpunkt des Konzepts standen der Layenbrecherstollen und das Layenbrecherbrot. Gebacken aus heimischem Soonahemehl sind der

Stollen und das Brot eine Hommage an die Bergleute, auch Layenbrecher genannt, die in der Grube Herrenbach (Gemeinde Bundenbach) den Schiefer abbauten. Durch zahlreiche öffentliche Auftritte war es Alfred Wenz gelungen, die neue Stollenkreation verstärkt in den Fokus der Medien zu rücken. Teile der Verkaufserlöse wurden medienwirksam für soziale Zwecke gespendet und die traditionsreiche Gebäckspezialität so durch zielgerichtete PR-Arbeit ganzjährig in die Öffentlichkeit gerückt. Damit überzeugte Wenz die Jury auf medialer als auch auf sozialer Ebene.

■ **Kalle Bäcker GmbH und Co. KG** (Inhaber **Mark** und **Sabine Riemann**) aus Marne: Das prämierte Konzept rückt ein Vollkornbrot mit Dinkel aus Dithmarschen, kurz Di-Di-Brot, in den Fokus. Hiermit wollten die Geschwister Riemann ein Brot kreieren, das dem Verbraucherwunsch nach mehr regionalen Produkten mit Dinkel und ursprünglichen Getreidearten gerecht wird. Das Di-Di-Brot war schon bald das aufmerksamkeitsstarke Aushängeschild des Bäckers. Vor dem Einführungstag wurden 20.000 Flyer in Umlauf gebracht, die über das Brot informierten. Großplakate, Schilder vor und in den Filialen, Beiträge auf den Social-Media-

Kanälen und der Website und eigens kreierte Kochrezepte rundeten das Konzept ab.

■ **Lohner Landbäcker Heinrich van Lengerich e.K.** (Inhaber **Heinrich van Lengerich**) aus Wiethmarschen-Lohne: Die europäische Brotvielfalt mit der bevorstehenden Europawahl zu verbinden, das war das Ziel von **Babette Lichtenstein van Lengerich** und Heinrich van Lengerich. Während der Kampagne ‚Brotvielfalt für Europa‘ verkaufte der Landbäcker in seinen 16 Filialen zehn Tage lang zehn ausgewählte Brotspezialitäten aus zehn europäischen Ländern. Auftakt der Kampagne bildete ein auf den Social-Media-Kanälen veröffentlichtes Video, in dem die Aktion mitsamt der teilnehmenden Brotsorten vorgestellt wurden. Gleichzeitig wurden Kundenbriefe mit Informationen verteilt, verbunden mit einem Wahlaufzuruf zur Europawahl. Durch die aufmerksamkeitsstarke Kampagne erhöhte die Bäckerei nicht nur den Brotumsatz um 32 Prozent, es wurden außerdem rund 60.000 Kunden und 180 Mitarbeiter für die Europawahl sensibilisiert.

■ Den Sonderpreis der Jury zum Titel ‚Innovation durch Tradition‘ erhielt die Bäckerei **Stocklauser GmbH**. Mit ‚Kärntner Baumzuckerl‘ ist der Bäcker-

## SCHÜTZEN SIE IHR UNTERNEHMEN MIT DEM VERSICHERUNGSSPEZIALISTEN FÜR BÄCKEREIEN

Ob Risiken wie Feuer oder Gefährdungen durch Schadprogramme und Cyber-Angriffe: Ihre Existenz kann von immer vielfältigeren Gefahren bedroht werden. Einzelne Maschinen und auch komplette Produktionsanlagen können im digitalen Zeitalter mit wenigen Klicks manipuliert oder sabotiert werden.

Wir haben nicht nur exklusive Lösungen für „klassische“ Gefahren, sondern sind auch für die Digitalisierung im Industriezeitalter 4.0 gerüstet und bieten Ihnen für die besonderen Herausforderungen der Bäckereibranche die passenden Versicherungslösungen.

**Sprechen Sie uns an. Wir sind gerne für Sie da.**



**Siebert GmbH Versicherungsmakler**  
Ichtershäuser Straße 74 · 99310 Arnstadt  
info@gsiebert.de · www.gsiebert.de



rei laut Jury eine erfolgreiche Geschäftsfelderweiterung gelungen. Die Zuckalan (kärntnerisch für Lutschpastillen), die es in den Geschmacksrichtungen Lärchenharz, Zirbenöl, Propolis, Grantzuckerl und Löwenzahn gibt, werden in Handarbeit mit Birkenzucker als gesunde Zuckeralternative hergestellt und in mittlerweile 40 Apotheken und Reformhäusern sowie im Online-Shop vertrieben. Von der Erstellung eines Logos bis zum Aufsetzen einer eigenen Webseite hatte Hannes Stocklauser auch das Marketing aufgesetzt.

■ Den Zacharias-Sonderpreis zum Titel ‚medial genial‘ erhielt der **Probsteier Bäcker Matthias Hagelstein e.K.**: Um mit den Vorurteilen aufzuräumen, dass nur importierte Fertigware verkauft wird, und auf die Arbeit des traditionellen Bäckereibetriebs aufmerksam zu machen, kam ihm in Zusammenarbeit mit Filmemacher **Moses Merkle** die Idee zu einem Imagefilm. Dieser nimmt auf humoristische Weise die angebliche Fertigware aufs Korn und ging medial durch die Decke. Neben über 20.000 Aufrufen und 400 Likes auf YouTube sowie 7.000 Likes auf Facebook war der Film auch in der Presse sehr präsent. Dadurch erhöhten sich sein Bekanntheitsgrad und der Verkauf der Produkte.

■ Den Zacharias-Sonderpreis der Jury zum Titel ‚Erfolg durch Kooperation‘ erhielt das Netzwerk **Unser Land** mit seinen Partnerbetrieben im Bäckerhandwerk: Die Handwerksbäcker des Netzwerks traten im Rahmen der Kampagne ‚Unser Land –

Jahreszeitenbrot‘ den Beweis an, dass bei gleichem Rezept das Brot jeder Bäckerei einen individuellen Charakter hat. Jeder Jahreszeit war ein Brot gewidmet, die Rezepte wurden von den Bäckern gemeinsam entwickelt. Die geschmacklichen Unterschiede sind den unterschiedlichen regionalen Zutaten, wie dem Mehl, oder der Verarbeitung geschuldet. Eine begleitende, umfangreiche Öffentlichkeitsarbeit klärte über die geschmackliche Vielfalt von Broten auf und verwies auf die Kompetenz des Handwerksbäckers. Für jede Filiale wurden individuelle Werbematerialien erstellt, auch auf der Website wurde umfangreich über die Kampagne berichtet.

■ Den Zacharias-Ehrenpreis erhielten die **Wildbakers Jörg Schmid** und **Johannes Hirth**. Ziel der beiden Bäckermeister ist es, diese Marke als Sprachrohr zu nutzen, um die Öffentlichkeit auf die Qualität von Handwerksbäckereien und regionalen Rohstoffen aufmerksam zu machen. Mit dem Konzept des Bakertainment treten sie auf der Bühne auf, veranstalten Erlebnis-Backkurse und halten Vorträge. Neben der TV-Sendung ‚Brotzeit mit den Wildbakers‘ im SWR sind außerdem zwei Bücher erschienen.

■ Mit einem Zacharias-Preis für das Lebenswerk wurde **Holger Knieling** geehrt, der mehr als 36 Jahre erfolgreichen Entwicklung der BÄKO-Organisation beigetragen. Zuletzt als geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Bäko-Zentrale eG. JO

Die Gewinner der 30. Zacharias Verleihung (v.l.n.r.): Jörg Schmid (Wildbakers), Sabine Riemann (Kalle Bäcker), Johannes Hirth (Wildbakers), Holger Knieling (ehemals geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Bäko-Zentrale), Mark Riemann (Kalle Bäcker), Martin Stocklauser (Bäckerei Stocklauser), Babette Lichtenstein van Lengerich (Lohner Landbäcker), Marianne Wagner (Netzwerk Unser Land), Julia Seiltz (Netzwerk Unser Land), Angelika Wenz (Bäckerei Wenz), Stefan Laackmann (CSM Bakery Solutions), Heinrich van Lengerich (Lohner Landbäcker), Alfred Wenz (Bäckerei Wenz), Frank Breuer (CSM Bakery Solutions)





# PINK WUNDER.

Naturfarben machen Appetit.  
Holen Sie sich jetzt auf  
[www.riku.com](http://www.riku.com) unsere  
kostenlose Farbscanner-  
und Muster-App!

  
**RINGE - KUHLMANN**  
Bright ideas in natural colours