

Check Up

N°2 16. FEBRUAR 2019

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE



Transparente Logistikprozesse

KOSTENLOSE STELLENANZEIGE

- Branchenspezifische* Stellenanzeigen

-So unterstützt Check Up Back.
Business die
Branche bei Ihrer Suche nach
Fachkräften.

- Private Kleinanzeigen*

-Auch kleinere Bäckereibetriebe
erhalten die Chance, kostenlos
Kontakte zu Fachkräften
herzustellen.

Back.Business | Check Up

für ihre Entscheidung sowie dem Zentralverband für meine Nominierung. Ich war, bin und werde immer sein: Bäcker aus großer Leidenschaft, ganz tief im Herzen verwurzelt.“

Der 1972 geborene Baier führt den Betrieb in sechster Generation. Als World Baker of the Year 2018' löst er nun den Spanier Jordi Morera ab. Die Auszeichnung wird Baier feierlich während der Iba 2018 im Rahmen der UIRB-Konferenz verliehen. Besucher der Messe in München können das Ausnahmetalent in der Iba.Speakers Corner (Halle A1) am 16. September live erleben und bei den Iba.Virtual Bakery Tours (Halle B3) einen Einblick in seine Bäckerei erhalten.

Umsatz mit Verpackungen bei 10,73 Milliarden Euro

Wie der **Wirtschaftsverband Papierverarbeitung e.V. (WPV)** mitteilt, ist der Umsatz mit Verpackungen aus Papier, Karton, Pappe und Folien 2017 gegenüber 2016 deutlicher als die Papierverarbeitung insgesamt um drei Prozent auf 10,73 Milliarden Euro gestiegen, wobei die Inlandsumsätze mit rund 8,27 Milliarden Euro sogar um 3,3 Prozent über dem Vorjahr lagen.

Eine große Herausforderung der Papier- und Folienverarbeiter sind die seit Jahresbeginn 2017 stark steigenden Papier- und Kartonpreise, die bei einem Anteil von bis zu 60 Prozent an den Gesamtkosten, eine extreme Kostenbelastung der Unternehmen darstellen. Hinzu kommen steigende Kosten für Energie, Personal und Frachtdienstleistungen. In den Unternehmen der deutschen Papier- und Folienverarbeitung waren im vergangenen Jahr durchschnittlich 81.832 Mitarbeiter beschäftigt. DB

Délicrance weiterhin auf Erfolgskurs

Der Umsatz der **Délicrance Deutschland** lag im Geschäftsjahr 2017/2018 bei etwa 60 Millionen Euro. Im Markt konnte das Unternehmen neben seinen französischen Spezialitäten vor allem mit Spezialbrot für die ernährungsbewussten Genießer sowie mit rustikalen Broten für den ursprünglichen Genuss punkten. Mit Gründung der 100-prozentigen Tochtergesellschaft **Heinz Bakery GmbH** in der die Tiefkühlsparte der Bäckerei-Konditorei **Heinz KG** aufging, verfügt Délicrance seit September 2017 über entsprechendes Know-how. Das Unternehmen in Altdorf ist spezialisiert auf handwerklich gefertigte, rustikale Brote und Brötchen sowie mediterrane Brotspezialitäten. **Geschäftsführer Achim Zimmermanns** sieht der weiteren Geschäftsentwicklung optimistisch entgegen. FR

Erfolgreiche Produktneuerungen, wie die von Superfood Petites Baguettes - Dinkel-Chia-Granatenerbenerweiche, lässt Délicrance den Puls der Zeit trifft.



PRIVATE KLEINANZEIGE

IREKS

Anwendungstechniker/-in Bäckerei

Ihre Aufgaben:

- Mitarbeit bei der Produktion und Überwachung von Backwaren
- Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von Backprozessen (Brot und Gebäck)
- Auswertung von Backergebnissen und produktbegleitendes Arbeiten
- Einhaltung von hygienischen Regeln für eine optimale Herstellung von Qualitätsbackwaren
- Konzentration von Fachkräften und Bräutern
- Durchführung von präventiven Backarbeiten für Kunden

Die Stelle:

- Vollzeitstelle (in voll qualifizierter Lebensmittelherstellung) in einer Bäckerei in der Nähe von München (ca. 100 km von München)
- Berufliche Ausbildung in der Bäckerei
- Sprachkenntnisse: Deutsch (B1 C1), Englisch (B1 B2) wünschenswert
- Mindestlohn und Urlaub nach Vereinbarung

Bitte Anmelden:

Es handelt sich um eine vollqualifizierte Stelle mit attraktiven Sozial- und Zusatzleistungen. Der materielle Gehalt richtet sich nach der jeweiligen Tätigkeit und dem Bewerberprofil.

Interessiert?

Sie werden Sie von den exemplarischen Bewerbungsunterlagen über den Namen „Bäcker“ **ohne ausschließlich** über [den Link \[info@back.business\]\(mailto:info@back.business\) oder über Sie an Ihren Personalreferenten, Frau Schäfer, \[hr@back.business\]\(mailto:hr@back.business\) melden.](mailto:info@back.business)

IREKS GmbH | Schwanenweg 10 | 20152 Hamburg | Tel. 04101 796-0 | <http://back.business>

*Größe: max. 90 mm breit /
140 mm hoch (1/4 Seite) 4c

Check Up Back.Business

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

Liebe Leserinnen und Leser,



immer mehr Hersteller und Händler rüsten sich mit Blockchain-Lösungen und DNA-Rückverfolgungssystemen aus, um ihre Produktionskette so transparent wie möglich zu machen. Kein Wunder, ist der Schaden – finanziell und image-technisch – doch enorm, wenn es zu Lebensmittelskandalen kommt, verursacht zum Beispiel durch Verunreinigungen bei der Verarbeitung, Qualitätsmängel bei den Zutaten oder Belastung mit gesundheitsgefährdenden Schadstoffen. Oberste Sicherheit ist hier gefragt. Welche Schutzmaßnahmen unter anderem möglich sind, lesen Sie ab Seite 8.

Gerüstet sein sollten Bäcker auch für die milderen Jahreszeiten. Diese Zeit kommt schneller als gedacht – und damit auch die Zeit, in der Kunden ihre freie Zeit gern draußen verbringen möchten. Die Außengastronomie und damit die richtige Ausstattung der Terrasse ist hierbei enorm wichtig, denn sie bietet ein großes Umsatzpotenzial. Ab Seite 16 lesen Sie, was es zu beachten gibt.

Darüber hinaus stellen wir Ihnen noch das Museum of Ice Cream der Amerikaner Merryellis Bunn und Manish Vora vor (Seite 24). Sie locken in Zeit von Instagram und Co. Menschenmassen in ihre knallbunte Pop-up-Erlebniswelten. Ein Konzept, von dem man sich inspirieren lassen kann.

Darüber hinaus stellen wir Ihnen noch das Museum of Ice Cream der Amerikaner Merryellis Bunn und Manish Vora vor (Seite 24). Sie locken in Zeit von Instagram und Co. Menschenmassen in ihre knallbunte Pop-up-Erlebniswelten. Ein Konzept, von dem man sich inspirieren lassen kann.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen

Janina Ohrtmann

Janina Ohrtmann, Chefin vom Dienst Check Up 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

BRANCHE

Schutzmaßnahme: Transparenz ist die Währung des Vertrauens	8
Trends Außengastronomie: Natürlich Akzente setzen	16
Geschäftskonzept: Plakativ inszenierte Produkte	24

RUBRIKEN

Editorial	3
News/ Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	14
Produktneuheiten	22
Personalien & Termine	26
Handelsregister	28
Impressum	30
Wie kriegen Sie's gebacken?	31

Check Up
Back.Business

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



Vincent Richter (links) konnte sich bei der 48. UIBC International Competition for Young Bakers über den dritten Platz freuen. Erwin Scheifel (rechts) gewann einen Sonderpreis für sein Brot.

Bäckerjugend-WM: Zwei Preise für Deutschland

Bereits zum 48. Mal kämpften Jungbäcker/innen aus aller Welt um den begehrten Sieg bei der **UIBC International Competition for Young Bakers 2019**. Der Wettkampf, der vom Bäcker- und Konditoren-Weltverband UIBC organisiert wird, fand diesmal vom 28. bis 30. Januar auf der Lebensmittel-Fachmesse Sirha in Lyon/Frankreich statt. Das deutsche Team, bestehend aus **Vincent Richter** und **Erwin Scheifel**, überzeugte mit einem Sonderpreis sowie dem 3. Platz. Beide hatten sich durch ihren Erfolg bei der Deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend 2017 für die Teilnahme qualifiziert. Sie wurden in der Zwischenzeit intensiv von den Mitgliedern der Deutschen Bäckernationalmannschaft an der **Akademie in Weinheim** trainiert und traten nun gegen jeweils zwei Jungbäcker aus Frankreich, Brasilien, Schweden, Dänemark, Taiwan, Schweiz, Belgien und China an. Jedes der insgesamt neun teilnehmenden Länder hatte zudem ein erfahrenes Jurymitglied entsandt. Für Deutschland war dies **Siegfried Brenneis**, **Teamkapitän** der Nationalmannschaft. Die Leitung des Wettbewerbs in Lyon oblag **Bernd Kütscher**, **Direktor** der **Akademie Weinheim**, der 2018 zum **UIBC-Jurypräsidenten** ernannt wurde. **Michael Wippler**, **Präsident** des **Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks**, und **Daniel Schneider**, **Haupt-**

geschäftsführer des **Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks**, ließen es sich nicht nehmen, dem deutsche Team mit einem Besuch vor Ort Wertschätzung zu erweisen. Darüber hinaus waren auch zahlreiche internationale Branchen-Fachleute vor Ort: **UIBC-Präsident Antonio Arias** aus Mexiko, **Vize-Präsident Günther Koerfer** aus Schweden, **UIBC-Generalsekretär Jose Maria Fenandez del Vallado** aus Spanien sowie der **europäische Bäckerpräsident Christian Vabret** aus Frankreich. Die Gewinner: Erwin Scheifel aus Bretten (Baden-Württemberg) gewann einen Sonderpreis für seine Brote. Weitere Sonderpreise gingen an Teilnehmer/innen aus Belgien, Frankreich und Taiwan. Der 3. Platz im Wettbewerb der weltbesten Jungbäcker 2019 ging an den deutschen Teilnehmer Vincent Richter aus Allstedt in Sachsen-Anhalt. Den 2. Preis sicherte sich **Zhu Yufei** aus China. Der Sieg ging ebenfalls nach China, an **Yang Xiongson**. Die nächste UIBC-Weltmeisterschaft wird im Juli 2020 in Sao Paulo (Brasilien) stattfinden. JO

Verpackung: Saropack übernimmt Reiner Diez

Die **Saropack GmbH** aus Lörrach hat zum ersten Februar die **Reiner Diez GmbH** (Wendlingen am Neckar), bekannt als Anbieter von Folienverpackungsmaschinen und Fördertechnik für die Industrie, übernommen. Diese geriet durch Liquiditätsengpässe anfangs 2019 in die Insolvenz. Laut Pressemitteilung von Saropack, hat die Reiner Diez GmbH allerdings aufgrund der über 20-jährigen Geschäftstätigkeit viele Kundenbeziehungen mit einer hohen Anzahl an Maschinen im Markt. Mit der Übernahme und Integration des aktiven Service- und Vertriebsteams von Reiner Diez in die Saropack GmbH wolle man den Kundenservice weiterhin sicherstellen. Zudem werde man die Ersatzteile und sämtliche Maschinen- und Kundeninformationen übernehmen. Der Reiner-Diez-Standort Wendlingen am Neckar wird allerdings nicht weitergeführt. Die Saropack als Spezialist für Folienverpackungen bietet den Kunden weiterhin einen kompletten Ersatzteil- und Reparaturservice an. Zudem profitieren die Kunden vom umfassenden Folienprogramm der **Saropack AG**. Mit der Übernahme wolle die Saropack AG ihre Wachstumsstrategie weiter fortsetzen. JO

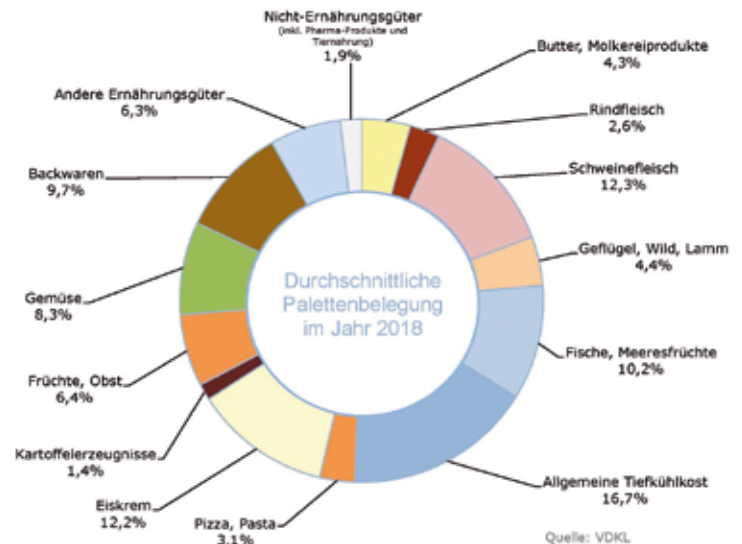
Deutschlands Beste: Areas mit Top-Platz

Die von Focus Money Magazin und Deutschland-Test in Auftrag gegebene Studie ‚Deutschlands Beste‘ hat **Areas Deutschland**, Tochter der französischen **Elior Group**, das Test-Siegel ‚Deutschlands beste Verkehrsgastronomie‘ verliehen. Areas erreichte mit 98,7 von 100 möglichen Punkten die beste Platzierung von 92 analysierten Marken im Bereich Verkehrsgastronomie. Gefolgt von der Tank & Rast-Gruppe (94,4 Punkte) und Euro Rastparks (82,1 Punkte). Areas ist in den Bereichen Verkehrs-, Reise- und Freizeitgastronomie tätig und weiterhin auf Expansionskurs. In den nächsten Monaten soll der Fokus auf Planung und Realisierung weiterer Projekte gelegt werden. Dabei wird die Erschließung frequenzstarker Verkehrslagen ebenso wichtig sein wie auch die fortlaufende Zusammenarbeit mit starken Partnerschaften, die im letzten Jahr dazugewonnen und ausgebaut werden konnten, darunter die Übernahme der gastronomischen Betreuung der **Center Parcs** Deutschland.

Die Deutschlands Beste-Studie wurde vom **Institut für Management- und Wirtschaftsforschung** mit Unterstützung der **International School of Management** durchgeführt. Untersucht wurden dabei 34 Millionen Nennungen in Online-Nachrichten oder auf Social-Media-Kanälen im Zeitraum von Dezember 2017 bis Mai 2018. Die gesammelten Kundenbewertungen wurden mithilfe von modernsten Technologien ausgewertet und so die Top-Anbieter aus 200 Branchen ermittelt. Mit 20.000 untersuchten Marken aus 258 Produktsegmenten ist diese Studie die umfassendste Untersuchung zur Marken-Wahrnehmung in Deutschland. JO

Hohe Auslastung in den Kühlhäusern hierzulande

Deutschlands Kühlhäuser sind so voll wie lange nicht mehr. Eine durchschnittliche Gesamtauslastung von 76,6 Prozent führte 2018 zum besten Ergebnis der letzten fünf Jahre. „Gründe für die sehr gute Auslastung sind vor allem eine stabile wirtschaftliche Gesamtsituation, ein guter Warenabsatz sowie eine steigende Warenvielfalt“, erklärt **Jan Peilnsteiner, Geschäftsführer** beim **Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen**. Insbesondere bei den Produktgruppen Back-



Deutschlands Kühlhaus-Betreiber schauen auf ein erfolgreiches Jahr 2018 zurück. Im Schnitt lag die Gesamtauslastung bei 76,6 Prozent. 9,7 Prozent der Lagerbestände fielen dabei auf die Backwaren – ein Anstieg von 2,3 Prozent.

waren (plus 2,3 Prozent) und Gemüse (plus 1,0 Prozent) sind die Lagerbestände gegenüber dem Vorjahr gestiegen. Weniger gelagert wurde hingegen Schweinefleisch. Hier sank die durchschnittliche Palettenbelegung um 1,5 Prozent. JO

2018 war Rekordjahr bei Mestemacher

Das Brot- und Backwarenunternehmen **Mestemacher** schreibt im Geschäftsjahr 2018 mit 162,8 Millionen (Mio.) Euro den höchsten Umsatz seiner Unternehmensgeschichte, wie es in einer Pressemitteilung heißt. Das Umsatzplus liege um 2,8 Prozent über dem Vorjahr. 2017 erreichte das Unternehmen mit verpackten Vollkornprodukten für den Lebensmittel Einzelhandel (LEH) 158,3 Mio. Euro Jahresumsatz. Die Lifestyle-Produkte des Familienunternehmens seien gesundheits- und convenienceorientiert. Mit diesem Konzept befinde sich die Großbäckerei im Trend – und grundsätzlich auf Wachstumskurs. Das Produktangebot gruppiert sich in SB-verpackte vorgeschnittene und pasteurisierte Spezialbrote, TK-Blechkekse, Knäckebröte und Müslis. Der Exportanteil beträgt rund 28 Prozent. Der grenzüberschreitende Verkauf bezieht sich insbesondere auf die Produktkategorie SB-verpackte und lang haltbare Spezialbrote.

Darüber hinaus plant das Unternehmen, das 2017 in Frankreich eingeführte Nutri-Score-System anzuwenden und auf der Verpackung sichtbar zu machen. Das System besteht aus einer fünfstufigen

Farbskala, die von einem dunkelgrünen ‚A‘ für die günstigste bis zu einem roten ‚E‘ für die ungünstigste Nährwertbilanz reicht. Das zutreffende Feld wird dann auf der Packung größer hervorgehoben. Hersteller können das Logo freiwillig verwenden. JO



Die Sieger der Startup-Days der Internationalen Grünen Woche 2019 (von links): 2. Platz: Matthias Coufal, Hans Brainfood; 1. Platz: Julia Piechotta und Amelie Vermeer, Spootainable; 3. Platz: Anna Elisabeth Segovia, De caña panela.

Grüne Woche: Preise für innovative Start-ups

Bereits zum zweiten Mal konzentrierte sich die Internationale Grüne Woche Berlin während der

Startup-Days auf Gründer im Lebensmittelmarkt. Ziel ist, die Gründer mit traditionellen Stakeholdern aus dem Lebensmittelhandel und Multiplikatoren zu vernetzen. Darüber hinaus wurden die interessantesten Teilnehmer von einer Jury bestimmt: Auf den ersten Platz hat sie **Spoontainable** gewählt. Die Gründerinnen haben nachhaltige und essbare Eislöffel aus Kakaofasern entwickelt. „Sie werden Plastiklöffel ersetzen und Müll reduzieren“, sagt **Amelie Vermeer, Management-Studentin und Gründerin** von Spootainable. Den zweiten Platz belegte **Hans Brainfood**, ein Riegel, der ausschließlich aus geschälten Hanfsamen und Honig besteht. Der Snack unterstütze vor allem die mentale Fitness, so **Gründer Matthias Coufal**. Der Riegel enthält Omega-3- und -6-Fettsäuren, B-Vitamine, Eisen, Magnesium und essenzielle Aminosäuren. Der dritte Preis geht an **De Caña Panela Naturzucker**. Das Zuckerrohr ist 100 Prozent biologisch, wird im Hochland Kolumbiens angebaut und unraffiniert verkauft, sodass die Vitamine und Mineralien erhalten bleiben. 50 Unternehmen hatten sich für die Startup-Days der Grünen Woche beworben, aus denen die Messe Berlin 19 in die Finalrunde nahm. Sie alle präsentierten sich an zwei Tagen im Professional Center mit fünfminütigen Pitches einer sechsköpfigen Jury aus Vertretern des Handels, Experten aus dem Lebensmittelbereich und der Startup-Förderung. JO

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Der Biofachhandel legte in Deutschland 2018 um 6,2 Prozent zu • Deutsche Start-ups erhielten im Jahr 2018 so viel Geld wie nie zuvor: Insgesamt knapp 4,6 Milliarden Euro wurden im vergangenen Jahr in deutsche Jungunternehmen investiert – sieben Prozent mehr als im Vorjahr • Innerhalb eines Jahres hat die Einzelhandelskette **Rewe** eigenen Angaben zufolge bei 100 Produkten des Eigenmarkensortiments den Zuckergehalt gesenkt – die Fortführung weiterer Zucker-Reduktionen sei ebenso geplant, wie das Senken des Salzgehalts in Backwaren • **Wojtek Białczak** (Rubrik: Barista) und **Yuri Marschall** (Rubrik: Latte-Art) setzten sich als Sieger bei den diesjährigen Deutschen Kaffeemeisterschaften, die erstmals im Rahmen der HOGA in Nürnberg stattfanden und von der **Specialty Coffee Association** ausgetragen werden, durch • Der **Verband Deutscher Großbäckereien** hat die **Lebensmittelchemikerin Dr. Kathrin Schalk** für ihre Dissertation zur Entwicklung neuer Methoden zur Bestimmung des Glutengehalts von Lebensmitteln, insbesondere mittels Flüssigkeitschromatographie-Massenspektrometrie, ausgezeichnet • Die Hamburger **Schanzenbäckerei** baut für 7,5 Millionen Euro eine neue Produktion mit einem Obergeschoss von 1.000 Quadratmetern für Büros, Umkleide- und Besprechungsräume und einer 2.000 Quadratmeter großen Backstube im Erdgeschoss im Hamburger Stadtteil Wandsbek • Die Bäckereikette **Oberhessisches Backhaus Horst** übernimmt mit Wirkung zum 1. Februar sieben Filialen und nahezu alle Mitarbeiter der **Bäckerei Steinmüller GmbH** mit Sitz im hessischen Langgöns • Die **Schwarz-Gruppe**, die mit **Lidl** und **Kaufland** zu den größten Lebensmittelhändlern in Deutschland gehört, plant, ein neues Werk (Rheine im Münsterland) für eine eigene Kaffeeproduktion aufzubauen, in dem Rohkaffee zu Eigenmarken-Produkten weiterverarbeitet werden soll •

Heißer Sommer bremste Appetit auf Süßes

Mit zwölf Milliarden Euro Umsatz und einem Wachstum von 0,4 Prozent blickt die Süßwarenproduktion in Deutschland auf ein durchwachsendes Jahr 2018 zurück. Das berichtet der **Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie** (BDSI) in einer Pressemitteilung. Nach Schätzungen des BDSI verzeichnete die Produktion der in Deutschland hergestellten Süßwaren und Knabberartikel im vergangenen Jahr mit etwa 3,7 Millionen Tonnen ein leichtes Absatzwachstum von einem Prozent. Wertmäßig sei die Produktion mit rund zwölf Milliarden Euro und einem Umsatzwachstum von 0,4 Prozent stabil geblieben.

Während der Inlandsmarkt mit einem Umsatz von etwa acht Milliarden Euro stagnierte, blieb das Exportgeschäft der deutschen Süßwarenindustrie auf Wachstumskurs: Insgesamt wurden 2,2 Millionen Tonnen Süßwaren und Knabberartikel exportiert. Dies ist gegenüber dem Vorjahr ein Zuwachs von 4,7 Prozent. Der Exportumsatz stieg um 3,6 Prozent auf rund 8,3 Milliarden Euro. Insbesondere der außergewöhnlich lange und heiße Sommer dämpfte den Appetit der Verbraucher auf Süßes. Deutliche Zuwächse konnten hingegen die Hersteller von Speiseeis, aber auch von Knabberartikeln verzeichnen. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Süßwaren, Knabberartikeln und Markeneis lag bei 30,6 Kilogramm im Wert von 97,05 Euro. Damit blieb er im Zehnjahresvergleich in der Menge stabil (2008: 30,8 Kilogramm). JO

Kuchenmeister baut neue Produktionshalle

Die Großbäckerei **Kuchenmeister** baut am Standort Soest eine neue 13.000 Quadratmeter große Produktionshalle. Laut Soester Anzeige werden dort zunächst zwei Produktionslinien errichtet. Die neuen Kapazitäten kämen on top. Dem Bericht nach sollen alle bestehenden Backstraßen im Stammwerk zumindest vorläufig nicht abgerüstet werden. Eine Produktionsverlagerung finde, wie ursprünglich mal überlegt, nicht statt. Welche Sorte in der neuen Halle ab 2020 produziert werden soll, stünde noch nicht fest. JO

*Verordnungen: EU 2019/88, EU 2019/89, EU 2019/90, EU 2019/91

Sultanien-Knappheit: EU-Verordnungen verschlimmern Situation

Der Markt für Sultaninen ist in Aufruhr. Wegen schlechter Traubenernte in der Türkei ist ein Drittel weniger auf dem Markt, bei gleich hoher Nachfrage. Das sorgt für höhere Preise von rund 38 Prozent. Hinzu kommen vier neue EU-Verordnungen*: Für sechs Pestizide wurden geringere Resthöchstmengegehalte (RHG) festgelegt. Betroffen sind (in mg/kg): Tepraloxidim (0,1), Acetamiprid (0,5), Etofenprox (4,0), Penconazol (0,5) und Fenpyrazamin (3,0). Weitere elf Fungizide/Herbizide wurden verboten. Die Übergangszeit beträgt sechs Monate. Das heißt: Ab dem 13. August 2019 dürfen keine Lebens-



mittel mehr in den Verkehr gebracht werden, die Bromadiolon, Paclobutrazol, Bromuconazol, Fenbutatinoxid, Pyridaben, Buprofezin, Diflubenzuron, Ethoxysulfuron, Ioxynyl, Molinat und Picoxystrobin enthalten, beziehungsweise wenn deren RHG 0,01 mg/kg überschreitet.

In der Bäckereibranche herrscht deshalb große Verunsicherung, ob eingelagerte Ware überhaupt noch verwendet werden darf, zum Beispiel für die Produktion von Rosinenstuten. So versucht bereits ein großer Kuchenhersteller wegen der neuen Pestizid-Verordnungen seine 2018 gekauften Sultaninen an andere Bäckereien weiter zu veräußern. Um nicht Gefahr zu laufen, Sultanas und Thompson Rosinen mit verbotenen Pestiziden oder zu hohem RHG zu kaufen, sollten Bäcker daher Ware aus kontrolliertem Anbau wie IPM oder Bio ordern beziehungsweise zumindest von den Rohstoffhändlern Laboranalysen wie das ‚SGS 400 complete lab test spectrum‘ anfordern, die das Einhalten der neuen Werte belegen.

„Die Vorgehensweise der EU-Kommission ist neu. Bei den früheren Verboten von Iprodion und Chlorpyrifos gab es längere Übergangsfristen“, sagt **Rohstoffhändler Sascha Hönig**, Mitglied im **Hamburger Warenverein**. Zudem wurde bisher in der Regel nur für eine Substanz zur Zeit der RHG eingeführt. „Denkbar ist, dass der Europäische LEH wegen der immer kürzeren Halbwertszeiten für zugelassene Pestizide die Gesamtzahl von Pestiziden begrenzen wird. Das dürfte alle Zulieferer der Trockenfruchtbranche betreffen“, so Hönig. PR

Ideenreiche Rezeptideen mit Biskuit

Biskuit gehört mit zu den wichtigsten Massen, die in Bäckereien benötigt werden. Passend zu seinen Produkten des Jahres 2019 ‚Bisquisit 100 Plus‘ sowie ‚Schoko-Bisquisit‘ hat **Martin Braun** zwei neue Rezepthefte herausgebracht. Hier finden Bäcker Rezepte wie das ‚Naked Cake Herz‘ mit Heidelbeer-Buttercreme und frischen Früchten zwischen Biskuitböden oder die ‚Amaretto-Kugeln‘ aus Biskuit. „Die Rezepte decken die Nachfrage nach ungewöhnlichen und anspruchsvollen Produkten ab. Zur sicheren Herstellung des Biskuits



Das ‚Naked Cake Herz‘ ist eine der neuen Rezeptideen aus Biskuitmasse von Martin Braun.

empfehlen wir unsere Produkte des Jahres. Zur Verarbeitung werden nur Wasser und Ei benötigt“, betont der Hersteller. KE

Gepufftes Getreide in Vollkorn-Qualität

Die neuen gepufften Getreidekörner ‚CeralGran‘ von **Schapfenmühle** bieten nach Angaben des Herstellers mehr Vorteile als Ganzkorn, Grütze oder Schrot. Unter anderem eine verbesserte und verlängerte Verzehrfrische, eine ansprechend sichtbare Körnerstruktur sowie ein charakteristischer Geschmack. Die bevorzugten Getreidesorten sind Durum, Roggen, Dinkel, Bio-Amaranth und Bio-Quinoa. Die Körner quellen schnell und nehmen viel Flüssigkeit auf. Über ein Quellstück soll das gepuffte Getreide zur Teigbereitung zugegeben



Alle Informationen zu den gepufften Getreidekörnern von Schapfenmühle gibt es in der neu gestalteten Broschüre.

werden können, ohne dass die Kornstruktur durch den Knetprozess zerstört wird. In der neu gestalteten Broschüre des Herstellers sind weitere Vorteile des Getreides beschrieben. Die aufgeführten Rezepte zeigen einen Auszug der zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten. Weitere Infos erhalten Bäcker direkt bei Schapfenmühle. KE

Finish für fruchtige Kuchenstücke

Mit dem Geleegusspulver ‚Gelina 100‘ bingt **Dreidoppel** eine gelingsichere Lösung auf den Markt, die mit hoher Festigkeit und einem angenehmen Mundgefühl überzeugen soll. „Für eine perfekte Präsentation und um den Geschmack aromatischer Sommerfrüchte zu erhalten, darf



Das Geleegusspulver ‚Gelina 100‘ von Dreidoppel finalisiert Gebäck- und Kuchenstücke.

ein Geleeguss nicht fehlen“, so der Hersteller. „Dieser sorgt für eine appetitliche Optik und bewahrt die Frische der belegten Obstböden. Das bringt beste Umsätze in der Obstsaison.“ Das Produkt ist ab sofort im 2,5 Kilogramm-Beutel erhältlich. KE

Umweltfreundliche Trinkhalme aus Glas

Ab dem Jahr 2021 ist die Nutzung von Plastik-Trinkhalmen in der Gastronomie untersagt. Von **Leonardo** gibt es daher neue Glas-Trinkhalme in

Die neuen Glas-Trinkhalme von Leonardo sind vielseitig verwendbar und spülmaschinen geeignet.



zwei verschiedenen Größen: 15 und 20 Zentimeter Länge. Sie lassen sich in der Spülmaschine reinigen und sind bei Bedarf individuell bedruckbar. Die Trinkhalme werden nach Angaben des Herstellers in Deutschland produziert. KE



Der neue Profimix von Konesto eignet sich für die Herstellung von Erdbeer-Rhabarber-Sahneschnitten.

Neuer Profimix für die Rhabarbersaison

Für die bevorstehende Rhabarbersaison bietet **Konesto** seinen Kunden ein Neuprodukt: Der ‚Profimix Rhabarber-Erdbeer-Sahne‘ wird mit Fruchtpulver und Erdbeer-Fruchtgranulat hergestellt. Der Hersteller führt insgesamt 100 verschiedene Profimix-Sahnestände. Alle Sahnestände werden nach eigenen Angaben aus Rindergelatine hergestellt. KE

Fachkompetente Analyse & Beratung

Von Bäcker zu Bäcker
...lernen aus Liebe zum Beruf



ERFA-Kreise / Für Praktiker

Unabhängig – Problemorientiert – Praxisnah
Fachliche Weiterbildung auf Augenhöhe

Produktionsberatung / Der Bäcker-Coach

– Ursachen erforschen – Lösungen erarbeiten
– Strategie entwickeln – Umsetzung begleiten

Bäckerschmiede – Bildungsreisen – Projektplanung
www.baeckereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 20 Jahre „JhD-Bäckereitechnologie“

Salomon Foodworld: Verstärkung durch Morris



Simon Morris tritt mit Wirkung zum 1. März in die Geschäftsführung ein.

Zum 1. März tritt **Simon Morris** in die Geschäftsleitung der **Salomon Foodworld** ein. Der gebürtige Kanadier soll hier die Stelle des **Chief Sales Officer** an-treten und das Füh-rungsteam um **Bernd Stark (COO)** und **Anne Henningsen (Finanzen und Vertrieb)** ver-stärken. In der neu geschaf-fenen Position veran-wortet er, neben dem Bereich Verkauf National und International, auch die Weiterentwicklung neuer Geschäftsfelder.

Simon Morris war zuvor als Geschäftsführer bei **McCain** und zuletzt bei **European Convenience Food** tätig. Zudem war er Vorstandsmitglied des **Deutschen Tiefkühlinstitutes**. KE

Bäko Zentrale: Knieling verlässt Vorstand

Zum 31. Januar 2019 ist **Holger Knieling** als **geschäftsführendes Vorstandsmitglied** aus dem Vorstand der **Bäko-Zentrale** ausgeschieden. Sein Amt hat der bisherige Geschäftsführer **Gunter Hahn** übernommen. Knieling hat seine Tätigkeit bei der Bäko bereits 1982 aufgenommen. 2002 kam er als



Holger Knieling ist aus dem Vorstand der Bäko-Zentrale ausgeschieden. Sein Amt hat zum 1. Februar Gunter Hahn übernommen (rechts).

Geschäftsführer der Bäko-Zentrale Süddeutschland nach Ladenburg, wo er 2005 zum geschäftsführenden Vorstand bestellt wurde. Das Amt führte er auch nach Verschmelzung der beiden Landes-zentralen in 2018 weiter fort. KE

Quant: Armin Wolf folgt auf Preuß

Armin Wolf hat am 1. Februar 2019 die **operative Leitung** der **Quant Qualitätssicherung GmbH**, Fulda, übernommen. Er folgt damit **Florian-Fritz Preuß**, der sich nach elf Jahren neuen beruflichen Herausforderungen widmen will, so das Unternehmen. Wolf verfügt über mehr als 30 Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche. Seit elf Jahren ist er bei Quant als Berater und Auditor tätig. Neuer ein-getragener **Geschäftsführer** wird **Thomas Hülseberg** aus der **Tentamus Group GmbH**. Er verfügt über mehr als 22 Jahre Erfahrung in der TIC Industrie (Tes-ting, Inspection, Certi-fication) und wird Armin Wolf als strategischer Partner zur Seite stehen. KE



Armin Wolf übernimmt die operative Leitung der Quant Qualitätssicherung GmbH.

Multivac: Wechsel in der Unternehmensführung

Im Zuge einer strategischen Neuausrichtung ist **Volker Gerloff** im Januar aus der **Geschäftsführung** bei **Keratec** ausgeschieden. Das operative Geschäft wird ab sofort von **Dr. Hendrik Frank** (Technik), **Karsten Strothmann** (Vertrieb) sowie **Julia Timpe** (Administration) übernommen.

„Herr Gerloff hat mit seinem Wirken während der letzten 25 Jahre maßgeblich zur Entwicklung und Integration des Unternehmens in die Unter-nehmensgruppe beigetragen“, erklärt **Guido Spix**, **geschäftsführender Direktor** und **CTO/COO** der **Multivac Sepp Haggemüller SE & Co. KG**.