

Check Up

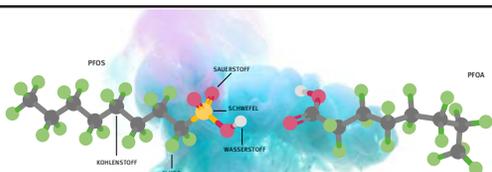
N° 3 24. JUNI 2021

Back. Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



Die Rezeptur für **HERZ-GESÜNDERES WEISSBROT**



**GIFTIGE GEBÄCK-TÜTEN
UND EINWEGTELLER**



**SPECIAL
OFFER**
Gewusst wie:
Kunden gezielt abwerben

Liebe Leserinnen und Leser,



egal, wo man sich umhört, die Marktforscher und Trendspotter kolportieren weltweit die gleichen Foodtrends: gesünder, klimafreundlicher, ohne künstliche Zusätze. Doch womit wird weiterhin tatsächlich das meiste Geld verdient? Eine interne Studie von Nestlé, dem welt-

größten Lebensmittelkonzern, bringt es ans Licht: mit ungesunden Produkten, wie Kitkat, Wagner-Pizza oder zuckerhaltigem löslichen Kaffee. Mehr als 60 Prozent der Nahrungsmittel und Getränke von Nestlé entsprechen nicht dem, was die Firma als „anerkannte Definition von Gesundheit bezeichnet“, heißt es in einer firmeninternen Präsentation für die Führungsriege. Und einige Kategorien beziehungsweise Produkte würden niemals gesund sein, „egal wie sehr wir uns erneuern“. Dabei hat Nestlé bereits 30 Prozent seiner Produkte mit dem Nutri-Score gekennzeichnet, der Verbraucherinnen und Verbrauchern helfen soll, das gesündere oder bei süßen Leckereien das am wenigsten schädliche Produkt im Regal auszuwählen. Bis zum Jahresende sollen alle das Siegel tragen, auch wenn sie schlecht abschneiden. Laut Konzern überarbeite man aber gezielt die Zusammensetzung der Produkte, indem schrittweise der Gehalt an Zucker und Salz reduziert und der Anteil an Gemüse oder Vollkorngetreide gesteigert werde. In der Hoffnung, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher sich langsam an den anderen Geschmack gewöhnen.

Einen effektiveren Ansatz verfolgen die Wissenschaftler und Produktentwickler vom sogenannten Nutricard-Kompetenzcluster. Denn sie wissen: Trotz der gesunden Ernährungstrends, ist es aberwitzig zu glauben, dass jemand auf seine geliebte Currywurst verzichtet oder ein Vollkornbrötchen isst, obwohl der Hamburger mit dem weichen Bun viel besser schmeckt. Auch Psychologen bestätigen: Ernährungsgewohnheiten zu verändern, ist schwieriger als Borderliner zu therapieren! Im Auftrag von Nutricard haben Produktentwickler Weizen- und Roggenmischbrote beziehungsweise -brötchen derart reformuliert, dass sie am Ende sogar mehr Ballaststoffe enthalten als das Vollkornäquivalent, aber mit dem gleichen Geschmack wie die ungesündere Variante. Und plötzlich ist der Burger-Bun ernährungstechnisch im grünen Bereich (Seite 30). Das wäre einfach genial: Endlich ohne schlechtes Gewissen schlemmen – egal, ob Rosinenschnecke, Eierlikörtorte oder Muffins. Könnten die Produktentwickler daran nicht ein bisschen schneller tüfteln? Gibt es dafür nicht auch schon irgendeine künstliche Intelligenz?

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Paola Rentsch,
Chefin vom Dienst

Check Up Back.Business

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



20

„... im besten Fall schmeckt es!“, so die Kollegenschelte von **Chef Patisserie Matthias Ludwigs** (links im Bild). Er spricht Klartext, wenn es um die Qualität geht. Bei seinen Kreationen stehe der Geschmack im Vordergrund – und der beginnt bei den rein natürlichen Zutaten und dem Verständnis für deren Funktion und Wirkung.



30

Herz-gesünderes Weißbrot Eine Extraportion Ballaststoffe macht Buns und Weizenbrötchen nahrhafter als Vollkornbrote. Wissenschaftler des Kompetenzcluster **Nutricard** haben die Rezeptur beliebter Brotsorten reformuliert, um eine gesündere Ernährung zu erleichtern.



14

Giftige Chemie in Gebäcktüten & Einwegtellern Eine internationale Untersuchung von To-go-Verpackungen brachte alarmierende Ergebnisse hervor: 76 Prozent der Proben enthielten sogenannte „ewige Gifte“, PFAS. Diese gehen von der Verpackung in die Lebensmittel über.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Einwegverpackungen: Giftige Chemie in Gebäcktüten und Einwegtellern 14

PRODUKTENTWICKLUNG

Marktlücke gefunden: Herzhafte Brottorte 4

MARKETING

Kunden gezielt abwerben 18

DEKORE & FÜLLUNGEN

Chef Patisserie Matthias Ludwigs: „... im besten Fall schmeckt es!“ 20

REFORMULIERUNG

Herz-gesünderes Weißbrot 30

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	6
Internationale Kurzmeldungen	24
Produktneuheiten	32
Personalien und Termine	34
Handelsregister, Impressum/Fotohinweis	36
Wie kriegen Sie's gebacken?	38
Diesmal: Claudia Krüger-Köck, Geschäftsführerin der Bäcker-Innung München, Landsberg	
Vorschau 07/2021	39

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide in Ihren Rohstoffen!**



Integriertes
Pestizid
Monitoring



**SPECIALTY
BROKERS**

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld

Tel.: +49 40 84 00 46 57

www.specialtybrokers.de/ipm

Frischkäse, Ei, Lachs statt Sahne, Zucker, Schoki. Das Stader Café ‚Tischlein deck dich‘ hat sich auf deftige Kuchen spezialisiert.

Marktlücke gefunden: Herzhafte Brottorte

Torte mit Ei-Honig-Salat
Brotscheiben und Füllungen werden aufeinander geschichtet. Rezept siehe rechts.

Vor eineinhalb Jahren entdeckte **Alina Eine**, **Inhaberin** des Cafés ‚Tischlein deck dich‘ (Stade/Niedersachsen) durch Zufall die Smörgåstårta, schwedisch für Butterbrottorte. In Skandinavien ist diese herzhafte Kuchenvariante weit verbreitet, hierzulande jedoch in den Vitrinen von Bäckereien kaum zu finden. Also genau das Richtige, um sich von dem üblichen Angebot abzuheben, befand Alina Eine und eröffnete im November vergangenen Jahres ihr kleines Café. Die Kunstwerke aus geschichteten Brotscheiben und jeder Menge Füllungen werden

fantasievoll mit Kräutern garniert. Eine typische Smörgåstårta enthält Leberpastete, Oliven, Garnelen, Schinken, verschiedenen Aufschnitt, Kaviar, Tomate, Gurke, Trauben, Zitronenscheiben, Käse und geräucherten Lachs. Aber der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. So hat Alina Eine ihre eigenen Kompositionen entwickelt – von Fleisch, Fisch bis hin zu vegan. Beliebt bei ihren Kunden sind die Hähnchen-, Lachs- und Gyrostorten. Die obere Garnitur spiegelt dabei oft die Zutaten wider, die als Füllung verwendet wurden.

Paola Rentsch



Stader Brottorten
Auf der Webseite brottorten.de (siehe Screenshot links) gibt es eine große Auswahl von Sandwichtorten mit Salat-Gemüse-Füllung und selbstgemachten Frischkäsevariationen. Preis: je nach Größe (20 oder 28 cm) und Zutaten zwischen 25 und 37 Euro.

Rezept

Sandwichtorte mit Eier-Honig-Salat

Zutaten für 12 Stücke:

12 hart gekochte Eier (Gr. M), 5 Scheiben (à 10 g) gebratener Speck, 6 EL Honig (z. B. von Langnese), 1 Msp. Edelsüßpaprika, Salz, Pfeffer, je 25 g gehackte Walnuss-, Erdnuss- und Mandelkerne, 150 g fein gewürfelte Senfgurkenhappen, 100 g Radieschen in Scheiben schneiden und 2 hälfteln, 250 g Schmand, 100 g Mayonnaise, 2 EL mittelscharfer, feiner Senf, 1 Beet Gartenkresse, 18 Scheiben Buttertoast, 600 g Doppelrahm Frischkäse, 2 bis 3 EL Milch, 2 Bund Schnittlauch, Tortenring, Backpapier.

Zubereitung:

Eier grob würfeln. Gebratenen Speck mit 1/2 EL Honig beträufeln und in der Pfanne karamellisieren. Auskühlen lassen und zerbröseln. 1 1/2 EL Honig, Paprika, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Fein gehackte Nüsse und Kerne in einer Pfanne ohne Fett

rösten, von der Herdplatte ziehen, gewürzten Honig untermischen und kurz karamellisieren. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen. Fein gewürfelte Senfgurken, Mayonnaise, 3 EL Honig und Senf verrühren. Gurken, Radieschenscheiben, Schmand, Speck, 50 g Honig-Nuss-Mandel-Mix und Eier zur Soße geben und untermengen. Kresse, bis auf ein wenig zum Garnieren, vom Beet schneiden und zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schichten:

An den Rand einer Springform (22 cm Durchmesser) 6 Toastbrotscheiben dicht nebeneinanderstellen. Aus den restlichen 12 Scheiben, je 4 Scheiben zu einem Quadrat zusammenlegen und mit einem Tortenring einen Kreis (ca. 20 cm Durchmesser) ausstechen. Einen Kreis als Boden in die Form legen. Die Hälfte vom Eier-Honig-

Salat darauf verteilen, mit zweitem Toast-Boden bedecken. Restlichen Eiersalat auf den Boden geben und mit dem letzten Toast-Boden belegen. Torte mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Topping:

Frischkäse, 1 EL Honig und 2 bis 3 EL Milch zu einer glatten Creme verrühren. Mit Pfeffer würzen. Sandwichtorte aus der Form lösen und auf eine Platte heben, rundherum mit Frischkäsecreme einstreichen. Schnittlauchhalme etwas länger als die Höhe der Torte abschneiden. Halme an den Tortenrand drücken. Mit Radieschenhälften und restlicher Kresse garnieren. Mit übrigem Honig-Nuss-Mandel-Mix bestreuen. Zubereitungszeit: etwa 1,5 Stunde plus Wartezeit mindestens 4 Stunden; Nährwert pro Portion: ca. 540 kcal/2246 kJ.

Wegen neuem Lieferkettengesetz: **KRISENSITZUNG** bei der BÄKO

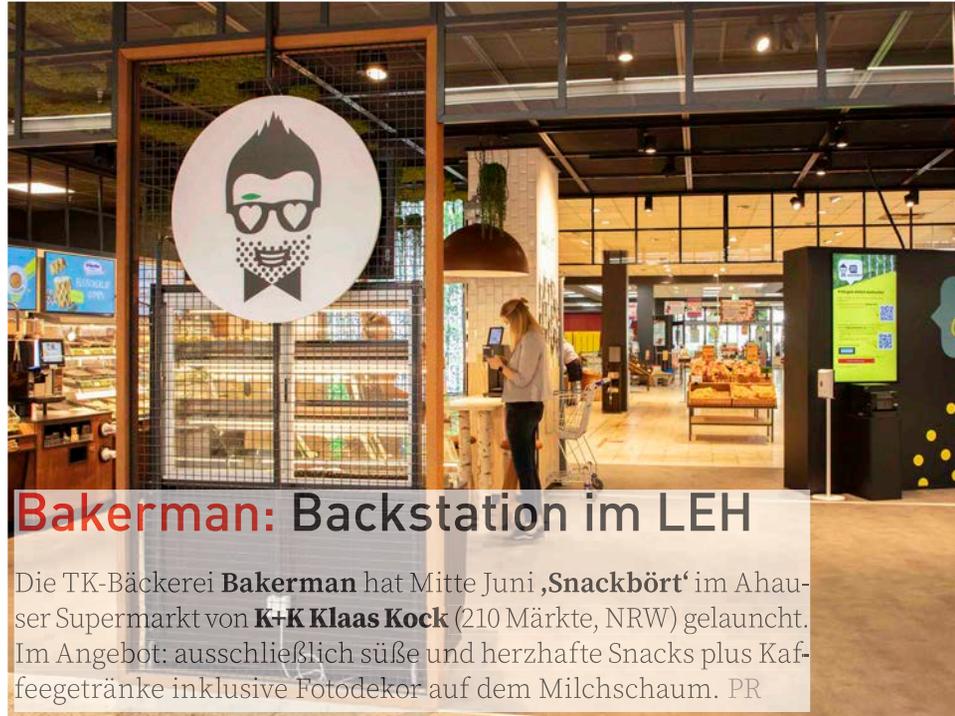
Die deutsche Regierung hat das nationale Lieferkettengesetz für Drittländer nun mit kleinen Anpassungen beschlossen und umgesetzt. Im Fokus des Gesetzes: Betriebe müssen sicherstellen, dass die Lieferanten soziale Standards einhalten (keine Kinderarbeit, Mindestlohn etc.), die Menschenrechte wahren und den Umweltschutz beachten (Stichwort Klimawandel). Zwar tritt das Gesetz erst ab 2023 in Kraft und betrifft im ersten Jahr Betriebe mit mindestens 3.000 Beschäftigten und im zweiten Jahr Firmen mit 1.000 Beschäftigten. Aber der Lebensmitteleinzelhandel beginnt bereits jetzt bei seinen Zulieferern abzufragen, ob die Produkte und Rohwaren Lieferkettengesetzkonform sind, wie etwa **Lidl** oder **Aldi Süd**. Da die Unternehmen mit diversen regionalen Handwerksbäckern zusammenarbeiten (siehe Grafik von Aldi Süd), gab es nach internen Informationen bei der

Bäko Mitte Juni eine Krisensitzung. Denn die Einkaufsgenossenschaft hatte bisher die vom Gesetz vorgeschriebenen Standards bei Rohwaren aus Drittländern nicht wirklich im Visier. Die Einkäufer müssen nun ihre Waren genauestens überprüfen und können das nicht bis 2023 verschieben. Zumal auch die EU an einem Lieferkettengesetz arbeitet. Hier dürfte es auch für kleinere Betriebe gültig sein, da es in vielen EU-Mitgliedsstaaten nur wenige Betriebe mit mindestens 3.000 Mitarbeitenden gibt. Nicht nur Groß-, sondern auch Handwerksbäckereien sollten beim Einkauf ihrer Rohwaren das Thema unbedingt auf der Agenda haben, denn nicht nur der LEH, auch die Endverbraucherinnen und Endverbraucher achten zunehmend auf ethisch unbedenkliche Waren. Es ist fraglich, dass sie nur bei **Rewe**, **Edeka** oder **Globus** darauf achten und sich bei der Bäckerei mit der Aussage zufrieden geben, dass diese gesetzlich nicht betroffen sei, da sie weniger Mitarbeitende beschäftigt. Jetzt gilt: Genau hinschauen, wie zum Beispiel Sultanas oder Kürbiskerne produziert werden. Sicherheit geben Zertifizierungen, wie zum Beispiel **IPM**, **SMETA** oder **F2F**. PR



Zulieferer Aldi Süd arbeitet im gesamten Geschäftsbereich mit regionalen Bäckereien zusammen, die jetzt auch ihre Lieferketten überprüfen müssen.

Neues wagen Wegen Umsatzeinbußen durch die Pandemie hat **Geschäftsführer Heiko Thees** neue Absatzkanäle gesucht. Bei Erfolg des Pilotprojekts „Snackbört“ sind weitere in K+K-Märkten geplant..



Bakerman: Backstation im LEH

Die TK-Bäckerei **Bakerman** hat Mitte Juni ‚Snackbört‘ im Ahausser Supermarkt von **K+K Klaas Kock** (210 Märkte, NRW) gelauncht. Im Angebot: ausschließlich süße und herzhaft Snacks plus Kaffeegetränke inklusive Fotodekor auf dem Milchschaum. PR

Ernährungsindustrie kämpft mit Umsatzminus

Die Hamsterkäufe in den ersten Monaten der Corona-Pandemie 2020 bescherten der deutschen Ernährungsindustrie einen Umsatzschub. Doch dagegen rannten die Hersteller im März 2021 vergeblich an. Laut **Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie** (BVE) sank der Inlandumsatz im März gegenüber dem Vorjahresmonat um 6,5 Prozent auf 11,2 Milliarden Euro. Da die Exporte leicht um 1,3 Prozent auf 5,6 Mrd. Euro anstiegen, ergibt das unterm Strich ein Gesamtminus von 4,1 Prozent auf 16,8 Mrd. Euro. Der Absatzrückgang im Inland betrug 5,4 Prozent, das Absatzplus im Ausland 2,7 Prozent. Die Erzeuger- und Ausfuhrpreise entwickelten sich mit minus 1,2 Prozent im Inland und minus 1,4 Prozent im Ausland im Jahresvergleich gleichermaßen rückläufig, teilt die BVE weiter mit. Der kalender- und saisonbereinigte Produktionsindex stieg im Vergleich zum Vormonat um 6,6 Prozent, verfehlte den Vorjahreswert jedoch um minus 3,9 Prozent.

Besonders belasteten die Unternehmen steigende Rohstoffkosten, was sich mittelfristig auf die Verbraucherpreise auswirke. Im April 2021 sei laut des **Hamburgischen Weltwirtschaftsinstituts** der Rohstoffpreisindex für Nahrungs- und Genussmittel zum neunten Monat in Folge gestiegen und leg-

te im Vergleich zum Vormonat um 1,9 Prozent zu. Der Vorjahreswert wurde demnach deutlich um 29,4 Prozent übertroffen. Ein durchwachsendes Bild zeige die Konsumstimmung der Verbraucher, so eine aktuelle Studie des Nürnberger Marktforschungsinstituts **GfK**. Obwohl die Konjunktur- und die Einkommenserwartung Punkte hinzugewonnen hätten, entwickle sich die Kauflust rückläufig. Der Konsumklima-Index lag im Mai 2021 bei minus 8,6 Punkten und sank somit um 2,5 Punkte. Im Juni soll die Kauflaune auch nicht besser geworden sein. Die GfK-Analysten prognostizierten ebenfalls einen negativen Konsumklima-Index von minus 7,0 Punkten. Zumal die sonnig heißen Tage ab Mitte Juni noch einmal mehr den Konsum heruntergeschraubt haben. KE/PR

Von Bäcker Für Bäcker
unabhängig – problemorientiert – praxisnah



Backstuben – Projektierung:

- > Grundlagenermittlungen
- > CAD-Produktions-Planung

www.baeckereitechnologie.de
FU & WhatsApp: +49 171 3395 663

Personal Coaching:

- > Strategie entwickeln
- > Unternehmenskultur erarbeiten



Produktionsberatung:

- > Technologische Erneuerungen begleiten
- > Qualitäts- u. Nachhaltigkeits-Bewusstsein stärken

ERFA-Kreise / Für Praktiker:

Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen

Ein fachliches Netzwerk für Produktion & Verkauf

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 15 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“

Die Lohners backen jetzt auch klimapositiv

Die Traditionsbäckerei **Die Lohners** aus Polch in Rheinland-Pfalz wurde von **Rewe** in das nachhaltige Pilotprojekt **Green Farming-Markt** geholt. In dem neuen Supermarkt in Wiesbaden-Erbenheim-Süd liegt der Fokus auf ökologischen Produkten. Hier werden unter anderem Fische selbst gezüchtet und auf dem Dach Kräuter angepflanzt. Dieser Ansatz wirkt sich auch auf das Sortiment der Lohners aus, das nun klimapositive Brote mit klangvollen Namen führt wie Raubritter, Opa Josef und Körnerkruste mit Mandeln. Damit beschreitet die Bäckerei in Rheinland-Pfalz, Hessen und Nordrhein-Westfalen neue Wege in Richtung Store der Zukunft, der auch dem Verbraucher-Trend Rechnung trägt. PR



Grüne Zukunft Als Partner im Green Farming-Markt wird nun auch bei den Lohners das Backen klimafreundlicher.

Edeka Südwest: Umsatzminus bei Bäckereien

Aufgrund zahlreicher Negativ-Effekte und Umsatzrückgänge im Pandemie-Jahr 2020 verzeichneten die Backbetriebe von **Edeka Südwest** laut Geschäftsbericht ein Minus von rund 16,6 Prozent im Vergleich zu 2019. Zum Jahresende 2020 wurde ein Umsatz von 240 Millionen Euro erwirtschaftet. Hauptursachen: die pandemiebedingten Schließungen der Gastronomiebereiche sowie Umsatzverluste von bis zu 80 Prozent bei den Verkaufsstellen in Innenstadtlagen. In vielen Filialen war Kurzarbeit die einzige Alternative. Wesentliche Änderungen in der Backwarenproduktion 2020: Mit der Kooperation des Bäcker-Duos **Wildbakers** wurde ein neues, handwerkliches Produkt namens ‚Wilder Bube‘ ins Backwarensortiment aufgenommen. Darüber hinaus seien sechs neue Steinöfen am Standort Reutlingen gebaut worden, rund 1,8 Millionen Euro investierte Edeka Südwest nach eigenen Angaben in den Neubau. Der Produktionsstandort Mannheim wurde nach den strengen Kriterien des Bio-Anbauverbands **Demeter** zertifiziert. Im Februar 2021 brachte die zu Edeka Südwest gehörende **K+U Bäckerei** das erste Demeter-Brot auf den Markt. Der Filialist führte bis Ende 2020 ein Netz von rund 500 eigenen Bäckerei-Verkaufsstellen. 64 K+U-Filialen hat die Regionalgesellschaft 2020 in die Hände von Edeka-Kaufleuten überführt. Weitere sollen im 2021 und darüber hinaus folgen. KE/PR

Bäcker wollen keine Nachtarbeit!

Statt um vier Uhr wollen Bäcker und Konditoren erst um sechs Uhr anfangen zu arbeiten. Sie wollen wie andere Beschäftigte am kulturellen Leben teilhaben, so ihre Forderung. Organisiert von der **Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten** gingen die Beschäftigten der Backwarenbranche bereits 1964 auf die Straße, um für bessere Arbeitsbedingungen zu demonstrieren. Doch auch nach fast 60 Jahren hat sich die Arbeitssituation in vielen Be-



Ungeliebte Arbeitszeit Schon vor rund 60 Jahren forderten die Bäckereibesetzten einen späteren Arbeitsbeginn.

trieben nicht geändert. Genau das ist einer der Hauptgründe, warum Bäckereien Schwierigkeiten haben, Fachpersonal zu finden. Dabei wäre es mithilfe moderner Back- und Kühltechnik sowie Langzeitführung durchaus möglich, für bessere Arbeitszeiten zu sorgen, wie etwa bei den **Brotpuristen** in

Quelle: Screenshot Berichterstattung von 1964, NDR-Archiv

Rheinland-Pfalz (vier Standorte in Speyer, Landau, Frankenthal und Neustadt plus LEH), der **Brotboutique** von **Sophie** und **Julius Henne** in Stuttgart oder **Tans Brotboutique** in Mannheim (drei Standorte).

„Wir haben keine Lust auf Nacharbeit!“, erklärt **Sebastian Däuwel**, Inhaber der Brotpuristen. Daher haben sie, wie auch die Betreiber der anderen Brotboutiquen, die üblichen Arbeitszeiten auf den Kopf gestellt – für mehr Work-Life-Balance, mehr Zeit



Work-Life-Balance Bei den Brotpuristen gibt es ganz normale Arbeitszeiten von sechs bis 18 Uhr und am Wochenende haben alle zwei Tage frei.

mit der Familie, mehr Lebensqualität. Kein Standort öffnet vor zehn Uhr morgens. „Konkret heißt das, dass wir erst um sechs Uhr in der Backstube anfangen zu arbeiten, an manchen Tagen sogar erst gegen sieben Uhr. Und nachmittags ist für die Backstuben-Crew dann irgendwann Feierabend. Also ein ganz normaler, geregelter Arbeitstag.“ Däuwel und sein Team gehen sogar noch weiter.

Nach dem Feierabend am Freitag ist Wochenende für alle! „Weil es einfach ein schönes Gefühl ist, wenn wir uns freitags gegenseitig ein schönes Wochenende wünschen können und jeder zwei Tage am Stück frei hat... Ehrlich gesagt sind wir da auch ein kleines bisschen stolz drauf.“ Möglich ist das unter anderem auch wegen des Sortiments, es gibt ausschließlich Brote, und der eingeschränkten Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, von 14 Uhr 30 bis 18 Uhr 30.

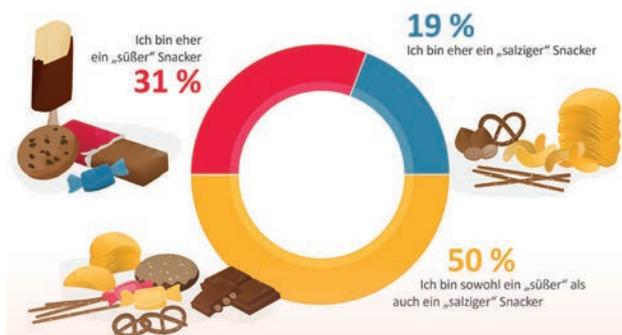
Wie wichtig flexible Arbeitszeiten für die Mitarbeitergewinnung und -bindung ist, hat auch die Dresdner Backhaus GmbH (88 Beschäftigte) erkannt. Unter anderem dafür wurde sie dieses Jahr von der Handwerkskammer Dresden als ‚Vorbildlicher Handwerksbetrieb 2020‘ ausgezeichnet. Die Bäckerei bietet den Auszubildenden nicht nur vielfältige Weiterbildungsmaßnahmen inklusive Auslandspraktika in Frankreich und Italien, sondern auch indivi-

duell angepasste Dienstpläne. Das Unternehmen geht damit auf die Bedürfnisse junger Leute ein, deren Arbeitstag generell um sieben Uhr beginnt. Allerdings stehen die Meister und Gesellen schon zwischen ein und fünf Uhr in der Backstube. Ob darauf die Auszubildenden nach ihrer Lehre auch Lust haben, da sie wissen, dass es in anderen Bäckereien auch anders geht? PR

Süßwaren: Angespante Geschäftslage

Die Geschäftslage der deutschen Süßwarenindustrie bleibt angespannt. Laut **BDSI** verzeichneten 43 Prozent der Hersteller im ersten Drittel des Jahres 2021 einen Umsatzrückgang wegen geschlossener Absatzkanäle, wie Warenhäuser und Freizeiteinrichtungen. Zudem haben drei von vier Unternehmen höhere Personalkosten infolge von Arbeitsschutzmaßnahmen und Testungen. Auch Logistik- und Energiekosten seien gestiegen. Darüber gebe es ernsthafte Probleme bei der Versorgung von Verpackungsmaterial. Laut BDSI erwarten 65 Prozent der Süßwarenhersteller ein Ende der Krise erst im Jahresverlauf 2022, 20 Prozent sogar nicht vor 2023. PR

In Deutschland gibt es drei Snacktypen



Laut Respondi-Umfrage gibt die Hälfte der 1.057 Befragten an, ein „sowohl süßer als auch salziger Snacker“ zu sein. Etwa jeder Dritte ordnet sich eher als „süßer Snacker“ ein, während jeder Fünfte salzige Snacks bevorzugt. Quelle: BDSI/Respondi

Erster **vegetarischer** Burger King

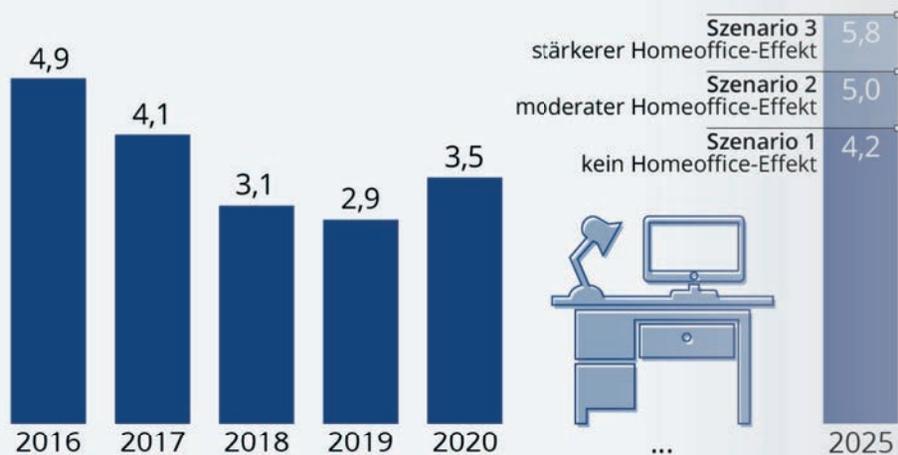
Der Trend zu pflanzlichen Fleischalternativen hat **Burger King** nun dazu gebracht, Anfang Juni ein vegetarisches Pop-up Restaurant in der Kölner Innenstadt (Schildergasse) zu eröffnen. In Kooperation mit dem Hersteller **The Vegetarian Butcher** wurden hier fünf Tage lang ausschließlich pflanzenbasierte Whopper und Nugget Burger angeboten sowie weitere neue pflanzenbasierte Produkte getestet. Darüber hinaus konnten Kunden sich im gleichen Zeitraum über die MyBK App Coupons für kostenlose Plant-based Produkte herunterladen, um diese deutschlandweit in teilnehmenden Restaurants einzulösen. Bereits vergangenes Jahr führte Burger King als erste Fast-Food-Hamburger-Kette in Deutschland pflanzenbasierte Nuggets ein. Und die Nachfrage bestätigt die Notwendigkeit: Bereits jetzt ist jeder fünfte verkaufte Whopper in Deutschland mit einem fleischfreien Patty belegt. PR



Pop-up Vom 7. bis 11. Juni testete Burger King die Kundenresonanz auf ein rein vegetarisches Hamburger-Restaurant, in dem nur pflanzenbasierte Fleischalternativen für Burger & Co. verarbeitet werden. Wegen der großen Nachfrage, überlegt das Unternehmen, bald „Echt Plant Based“-Standorte zu realisieren.

Büroimmobilien: Moderater Leerstandsanstieg

Büroleerstandsquote in den 7 größten deutschen Bürostandorten (in %)*



* Berlin, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München und Stuttgart

18,3 Millionen Menschen arbeiteten laut **Bitkom** im Dezember ganz oder teilweise im Homeoffice. Auch nach der Pandemie könnten fast 15 Millionen weiterhin an einigen Tagen von zuhause aus arbeiten. So beziffert der Dienstleister für Gewerbeimmobilien **Colliers International** die Büroleerstandsquote in den sieben größten Standorten für 2020 auf 3,5 Prozent. Das ist nur ein leichter Anstieg im Vergleich zu 2019 (siehe **Statista**-Grafik links). Auch bis 2025 erwarten die Analysten höchstens eine Büroleerstandsquote von 5,8 Prozent. PR

Royal Donuts: schnell wachsendes Franchise



Blitzstart In nur zwei Jahren entstand aus dem Kölner Geschäft Royal Donuts ein Franchisesystem mit 160 Standorten deutschlandweit. Das Ziel: internationale Expansion.

Mit nur 8.000 Euro Startkapital eröffnete der 25-jährige **Enes Şeker** seinen ersten **Royal Donuts**-Laden in Köln. In nur knapp zwei Jahren entwickelte sich seine Geschäftsidee zu einem Mega-Erfolg: Mittlerweile gibt es allein in Deutschland 160 Filialen im Franchisesystem, sodass das Unternehmen derzeit, das am schnellsten wachsende Franchise-Konzept in Europa ist. 60.000 bis 80.000 Euro zahlen Interessenten für einen Vertrag mit Şeker. Nicht einmal die Corona-Krise konnte das Donut-Geschäft bremsen, da das Verkaufskonzept ohnehin auf to-go und Lieferservice basiere. Im Angebot: 120 verschiedene überbordend dekorierte und gefüllte Sorten, mit verheißungsvollen Namen, wie Berry-Sweet Fresh, Creamy Hazel & Waffle Dip oder Freezy Choc-Cream. Der Preis: bis zu fünf Euro fünfzig pro Stück. Wer es individueller mag, kann sich seinen eigenen Donut zusammensetzen. Zur Auswahl stehen mehr als 100 Zutaten.

Zusammen mit seinem Freund und **Investor Erol Norman** will Şeker weitere Filialen in Neuss, Mönchengladbach und Meerbusch eröffnen. **Taxi-Unternehmer** Norman baut sich damit ein zweites Standbein auf und investiert eine sechsstelligen Summe. Darüber hinaus wollen sie mit Royal Donuts auch den Markt in der Türkei und in den Vereinigten Arabischen Emiraten erobern. PR



MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Der **Verband Deutscher Großbäckereien** hat für Hamburg/Schleswig-Holstein, Niedersachsen/Bremen sowie Nordrhein-Westfalen einen Tarifabschluss erzielt: zum Juli steigt die Vergütung um 2,2 Prozent, weitere 2,3 Prozent folgen zum April 2022 • Der bayerische Tiefkühlpizzafabrikant **Franco Fresco** nimmt geschlossenes **Aryzta**-Werk in Artern (Thüringen) wieder in Betrieb, um dort ab 2022 Gustavo Gusto-Pizzen zu produzieren – der Umbau beginnt im Juli; es entstehen 60 Arbeitsplätze • Bei der Römersteiner Bäckerei **Becka-Beck** gibt es laut eigenen Angaben das weltweit erste Bio-Ciabatta mit positiver Klimabilanz, das heißt: Wegen speziellen Düngers beim Weizenanbau werden mehr Schadstoffe gebunden als bei der Produktion entstehen • Die **Martin Braun-Gruppe** (Oetker-Gruppe angehörig) verbuchte im Geschäftsjahr 2020 einen Umsatzrückgang von minus 13,1 Prozent • Der neue Lieferdienst **Bäckerkutsche** versorgt das Gehrdenener Umland (Niedersachsen) samstags und sonntags mit Backwaren von der **Backmanufaktur Albino** beziehungsweise dem **Gehrdener Backhaus** •



KONDITIONIERMASCHINEN







REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People



OPTIMIERTE ELEKTRONIK

⊙

HANDRAD ZUR ENTLERUNG

⊙

PRAKTISCHER ABLAUFHAHN OPTIONAL

Jetzt günstig leasen!

www.rego-herlitzius.com

REGO® CK-SERIE

Rationelle, komfortable und praxisorientierte Cremekoher

Lambertz: Das US-Geschäft nimmt wieder Fahrt auf

Das Ende der Trump-Ära sorgt nun auch für Erleichterung bei den deutschen Gebäckherstellern: Mitte Juni haben die USA und die EU den seit Jahren schwelenden Handelsstreit beigelegt. Ergebnis der Verhandlungen ist unter anderem, dass die US-Strafzölle auf Feine Backwaren in Höhe von 25 Prozent, welche die Trump-Regierung im Oktober 2019 erlassen hat, für fünf Jahre ausgesetzt werden. Für diesen Zeitraum verzichtet die EU ihrerseits auf Strafzölle auf verschiedene US-Waren, wie zum Beispiel Schokoladen, Erdnüsse, geröstete Mandeln und Pistazien, die sie als Gegenreaktion erhoben hatte.

Für die deutschen Gebäckhersteller ist der US-Markt das wichtigste Exportland außerhalb der EU. Daher haben sie unter den Strafzöllen besonders gelitten, wie etwa die **Lambertz-Gruppe**, eines der führenden Gebäckunternehmen sowie nach eigenen Angaben Weltmarktführer im Segment der Herbst- und Weihnachtsgebäcke. In den vergangenen Jahrzehnten hat das Unternehmen seine Handelsaktivitäten in die USA erheblich ausgedehnt. Zahlreiche, große US-Handelsgruppen werden mit dem Sortiment „Original European Cookies – made in Germany“ beliefert. Im Geschäftsjahr 2019 konnte die Vertriebsgesellschaft **Lambertz USA** noch einen Umsatz von rund 26 Millionen Euro verzeichnen. Durch die hohen Strafzölle und entsprechenden Verteuerungen war das US-Geschäft des deutschen Gebäckspezialisten deutlich ins Wanken geraten. Umso erfreuter ist **Dr. Hermann Bühlbecker, Alleingesellschafter** der Lambertz-Gruppe, dass die USA-Aktivitäten, mit denen auch erhebliche Investitionen und neue Arbeitsplätze verbunden gewesen waren, wieder intensiver fortgesetzt werden könnten. „Mit der aktuellen Entscheidung können wir neue Ziele fokussieren, sie sichert unsere Produktionen und Arbeitsplätze“, so Dr. Bühlbecker. Die Ganzjahres-Produkte, Lebkuchen-Spe-



Weniger Exporte

Die Strafzölle auf Kekse hatten die US-Umsätze der Lambertz-Gruppe gedrückt.

zialitäten und Präsenttruhen werden über bekannte US-Handelsketten und auch besonders erfolgreich über den TV-Verkaufssender **QVC** vertrieben. Da die Aachener Unternehmensgruppe eben vor allem originale deutsche und europäische Spezialitäten mit Herkunftsschutz herstellt, machte eine Produktionsverlagerung in die USA – etwa zur Umgehung der Strafzölle – keinen Sinn, da damit das exklusive Prädikat der Sortimente und ihr authentischer Produktstatus weggefallen wäre.

Hintergrund: Die Trump-Regierung hatte mit ihren Strafzöllen die ihrer Meinung nach rechtswidrigen EU-Subventionen für den Flugzeugbau geahndet. Damit wurden vor allem auch deutsche Gebäck- und Süßwarenhersteller, meistens mittelständische Unternehmen, unverschuldet mit Strafmaßnahmen belegt. Der mögliche Wegfall des US-Marktes gefährdete die Produktionen der deutschen Hersteller, deren Auslastung ganz wesentlich auch von den Exportmengen abhängig ist. Traditionell liegt die Exportquote der deutschen Süßwarenindustrie bei über 60 Prozent. Im Exportgeschäft der deutschen Süßwarenwirtschaft ist der US-Markt von zentraler, strategischer Bedeutung. Nach der Statistik des Bundesverbands der deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) verloren die von den US-Strafzöllen betroffenen Unternehmen im Jahr 2020 gegenüber dem Vorjahreszeitraum mengenmäßig insgesamt minus 7,6 Prozent ihrer Ausfuhren. Für