

Check Up

Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

IM TREND: KUNSTVOLLE PREMIUM-GEBÄCKE



NEUES GASTROKONZEPT
GUGELHUPF & DU



RISIKEN IN DER LIEFERKETTE
IN SEKUNDEN ERKENNEN



Acrylamid in Puffweizen
reduzieren

Liebe Leserinnen und Leser,



Das ‚Pur Pur Weizen‘ mit Rosenblüten erhielt beim Bread Summer Camp in Weinheim den Social Media Preis.

Mitte August fand auf dem Campus der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim zum ersten Mal das Bread Summer Camp statt. Mit angemessenem Hygiene-Konzept versteht sich: Alle Gäste mussten einen negativen Corona-Test vorlegen, die Akademie hatte vor dem Eingang eigens ein Testzelt aufgebaut – ausgenommen waren vollständig Geimpfte und Genesene. Im Gebäude galten Maskenpflicht und die AHA-Regeln. Der guten Stimmung der Anwesenden tat dies allerdings keinen Abbruch, zu groß war die Freude, endlich wieder ein echtes Branchenevent besuchen, sich persönlich austauschen und in Fachvorträgen neue Impulse holen zu können. Dabei wurde deutlich, dass die Branche zwar im Großen und Ganzen optimistisch in die Zukunft blickt, sich aber auch mit einigen Herausforderungen konfrontiert sieht. So wird das Thema Nachhaltigkeit immer drängender, Umweltzertifizierungen werden wichtiger und es sind kreative Lösungen im Bereich Lebensmittelverschwendung gefragt. Auch der Fachkräftemangel treibt die Unternehmerinnen und Unternehmer zunehmend um. Jochen Baier, Inhaber der Bäckerei Baier in Herrenberg/Baden-Württemberg, ging in seinem Workshop zum Thema ‚nachhaltiger Erfolg‘ sogar so weit, die aktuelle Lage als „furchtbar“ zu beschreiben. Fachkundiges Personal verlange oft einen sehr hohen Stundenlohn und es sei schwierig, hier zu einem Konsens zu kommen, der für beide Seiten befriedigend ausfällt.

Einen großen Kraftakt stellt für Unternehmen derzeit auch der Umgang mit dem neuen Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz dar, das in rund eineinhalb Jahren wirksam wird. Denn durch das globale Wirtschaften stehen im Grunde nicht nur große Backwarenkonzerne, sondern auch mittelständische und kleine Betriebe in der Pflicht zu gewährleisten, dass weder sie noch ihre Rohwarenzulieferer entlang der Wertschöpfungskette gegen ethische Prinzipien verstoßen. Da das Gesetz unter anderem von den Unternehmen verlangt, zu prüfen, dass entlang der kompletten Logistikkette alle Beschäftigten den Mindestlohn erhalten und weder Kinder- noch Zwangsarbeit zum Tragen kommt, schützt es letztlich hierzulande die Saatmehlhändler und Bäckereien vor Preisdumping seitens des Retail. Mit dem Online-Tool der Bundesregierung ‚Helpdesk Wirtschaft & Menschenrechte‘ können Unternehmen für alle ihre Rohwaren und Produkte prüfen, inwiefern das Risiko besteht, gegen das Gesetz zu verstoßen und welche Maßnahmen ergriffen werden sollten (ab Seite 12).

Da der Konkurrenzdruck in der Bäckerbranche weiterhin steigt, ist es enorm wichtig, sich vom Einerlei abzuheben. Dies gelingt zum Beispiel mit kunstvollen Gebäcken. Im Interview stellt der irische Meisterbäcker Jimmy Griffin seine favorisierten Premium-Gebäcke vor und verrät seine Tricks für das perfekte Croissant (ab Seite 28).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

Check Up Back.Business

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



12

Risiken in der Lieferkette identifizieren Mit dem kostenlosen Tool ‚Helpdesk Wirtschaft & Menschenrechte‘ von der Bundesregierung können Unternehmen prüfen, wie sozialverträglich und umweltschonend ihre verarbeiteten Produkte tatsächlich sind. Wir haben den Test mit türkischen Sultaninen gemacht.



28

Kunstvolle Gebäcke Der irische Meisterbäcker Jimmy Griffin hat sich mit seinen außergewöhnlichen Croissant-Varianten weltweit einen Namen gemacht – fast zu schön, um gegessen zu werden. Im Interview verrät er seine Tricks.



14

Der Acrylamidgehalt in gepufftem Weizen kann durch die gezielte Rohstoffauswahl und eine reduzierte Stickstoffdüngung um bis zu 200 Prozent verringert werden. Am besten eignet sich laut einer Studie der Uni Hohenheim die Winterweizensorte Diadur-Durum.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Risiken in der Lieferkette erkennen 12

GASTROKONZEPT

Gugelhupf & Du: Omas Kuchen, nur in modern 4

TEIGANWENDUNG

Die Kunst des Tourierens. Interview mit Meisterbäcker Jimmy Griffin 28

ROHSTOFF

Acrylamid in Puffweizen reduzieren 36

RUBRIKEN

Editorial 2

News/Branchenkurzmeldungen 6

Internationale Kurzmeldungen 20

Produktneuheiten 32

Personalien und Termine 34

Handelsregister 40

Wie kriegen Sie's gebacken? 46

Diesmal: Cornelia Veit, alleinige Geschäftsführerin des Bäckerhauses Veit

Vorschau 09/2021, Impressum/Fotohinweis 47

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



Integriertes
Pestizid
Monitoring



ÖZGÜR



SPECIALTY
BROKERS

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg

Osterbrookweg 69 | 22869 Schenefeld

Tel.: +49 40 84 00 46 57

www.specialtybrokers.de/ipm

Omas Kuchen, nur in **modern**

Dr. Oetker hat in Frankfurt sein erstes Café-Restaurant ‚Gugelhupf & Du‘ eröffnet. Im Fokus: süße und deftige Varianten des Kuchenklassikers.

Text: Isabell Köster/Paola Rentsch

Mitten in der Frankfurter Innenstadt, im Thurn und Taxis Palais, hat Dr. Oetker Hospitality mit Gugelhupf & Du ein neues Gastronomiekonzept lanciert. Wie der Name es schon verspricht, gibt es auf der Speisekarte vor allem den traditionellen Kuchen, aber eben in außergewöhnlichen Kreationen. Dass die Tochtergesellschaft des Lebensmittelriesen ideenreich ist, hat sie bereits vor zwei Jahren mit Pudu Pudu in Kalifornien bewiesen. In dem Storekonzept wird der klassische Pudding vielfältig und modern interpretiert. Federführend in beiden Fällen: Geschäftsführer Florian Schneider. Wir haben uns von ihm das neue Gastrokonzept erklären lassen:

Das Café Gugelhupf in Luzern musste pandemiebedingt im November 2020 schließen. In welchen Punkten haben Sie das Cafékonzept für Gugelhupf & Du überarbeitet?

Das Gugelhupf & Du ist ein komplett anderes Konzept, das als Ganztagesgastronomie konzipiert ist. Wir laden zum Frühstück oder Brunch ein und zum Mittagessen, was insbesondere für Geschäftsleute interessant sein sollte. Kuchen, Torten und natürlich Gugelhupfe gibt es bei uns den ganzen Tag über. Auf der Abendkarte bieten wir unter anderem Gugelhupf-Knödel, Roastbeef mit Frank-

furter Grüner Sauce oder unseren leckeren Abendbrot-Etageren.

Was war dabei die größte Herausforderung?

Eine Gastronomie mitten in der Pandemie an den Start zu bringen, ist nicht ganz einfach, insbesondere weil wir lange nicht wussten, wann wir überhaupt eröffnen können. Das hat natürlich Einfluss auf das Recruiting, den Wareneinkauf, das Marketing und so weiter.

Welche Zielgruppe wollen Sie ansprechen?

Gugelhupf & Du soll ein Ort sein, an dem sich alle Menschen ebenso zugehörig und gut aufgehoben fühlen können, wie in ihrem eigenen Zuhause.

Wie haben Sie den Standort ausgewählt?

Demographisch wie auch geographisch ist Frankfurt eine interessante Stadt. Von hier aus sind viele Städte wie Wiesbaden, Mainz bis hin nach Karlsruhe gut zu erreichen. Für die Standortwahl unseres Konzepts und Flagship Stores war es uns zudem wichtig, optimale Bedingungen, wie etwa ein lebendiges Viertel, guter Mix aus Anwohnern, Büros für das Tagesgeschäft, Attraktivität für Touristen und Besucher, zu haben.

Gugelhupf-Varianten: Süß mit Mascarpone-Haselnuss-Sahne oder herzhaft mit Lachs und pochiertem Ei



Mit wem haben Sie bei der Rezeptentwicklung zusammengearbeitet?

Unterstützung leistete der Chef-Pâtissier des 5-Sterne Hotels Du Cap-Eden Roc in Antibes an der Côte d'Azur aus der Oetker Collection, Lilian Bonnefoi. Auch die Nachwuchsköchin Anna Stocker, Gewinnerin des Rudolf Achenbach Preises 2019, brachte ihre Ideen ein. Bei allem Anspruch wurden die Gerichte so konzipiert, dass sie schnell und notfalls auch von ungelerten Kräften zubereitet werden können. Getränkeseitig entstanden neben ausgefallenen Heißgetränken wie Kurkuma- und Rote-Bete-Latte, auch erfrischende Drinks wie hausgemachte Limonaden oder vegane Smoothies.

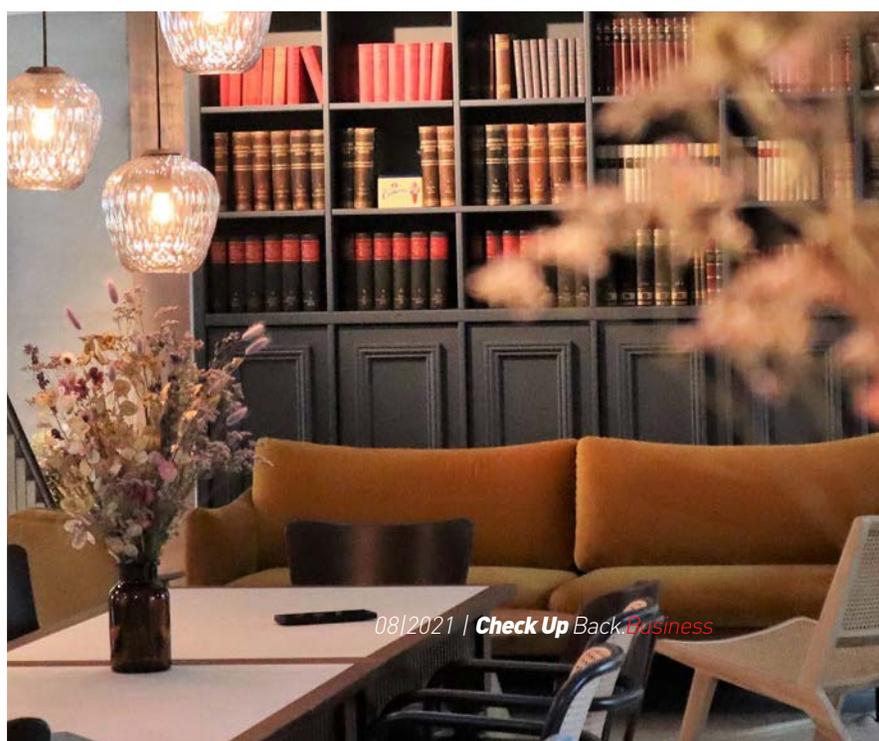
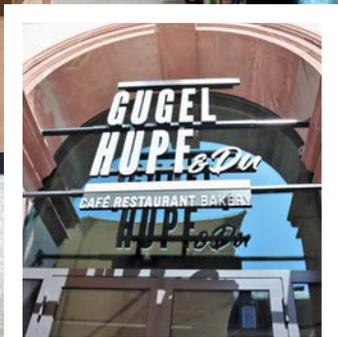
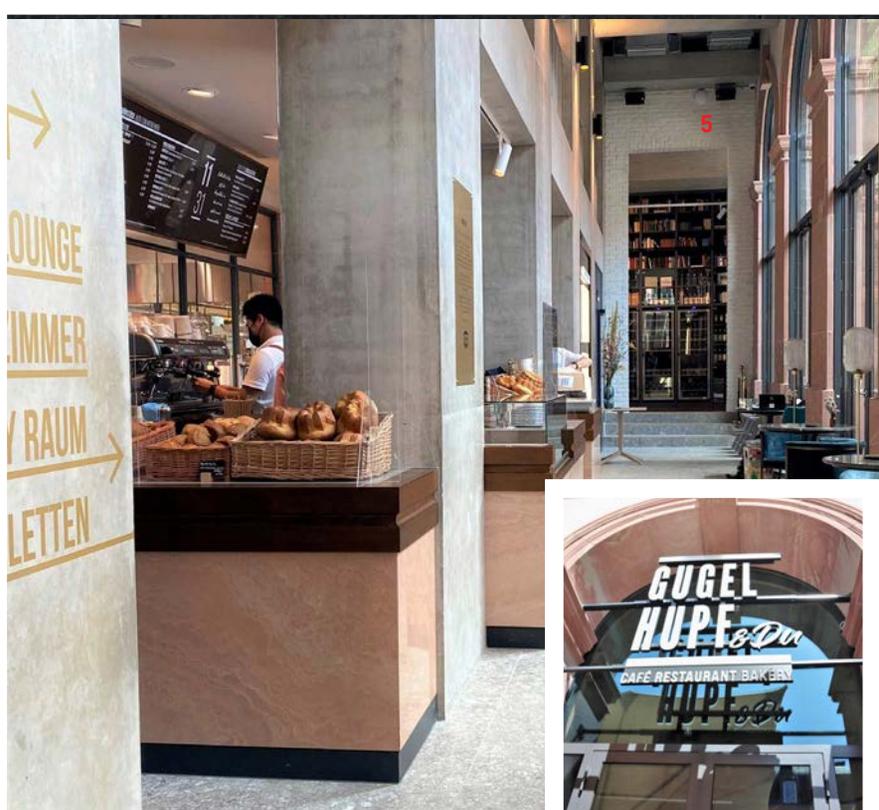
Was hat Sie dazu bewogen, verstärkt auf vegetarisch, vegan und bio zu setzen?

Damit folgen wir den Wünschen unserer Gäste, die vermehrt auf einen bewussten und nachhaltigen Lebensstil Wert legen. Hochwertige Zutaten, wenn möglich regional und in Bio-Qualität, sind für uns selbstverständlich. Gleichzeitig bieten wir aber auch fleischhaltige Gerichte an.

Sie verfolgen ein digitales Bestellkonzept. Wie sieht das genau aus?

Unsere ‚Tischfee‘ ist ein digitales Endgerät, das wir auf jedem Tisch platziert haben und mit dem der Gast Bestellungen aufgeben und schließlich auch bezahlen kann. Der gesamte Bestell- und Bezahlvorgang wird dadurch schneller und auch hygienischer, da alles bargeldlos funktioniert und keine Münzen oder Scheine mehr herumgereicht werden müssen. Ein weiterer positiver Effekt ist, dass unsere Mitarbeiter nun mehr Zeit für den persönlichen Kontakt, Beratung und einen Plausch zwischendurch haben.

Die Gasträume sind lichtdurchflutet und bieten Platz für 150 Gäste. Die Innenausstattung vereint moderne Elemente mit gemütlichem Flair. Der ‚Community Raum‘ und das ‚Wohnzimmer‘ (oben und Mitte) sind ebenerdig. Die Lounge (unten) befindet sich im Halbgeschoss.





Zerstörte Häuser und Betriebe, kaputte Straßen und Brücken – es wird Jahre dauern, um die Schäden der Flutkatastrophe zu beheben.

30 Milliarden Euro für Flutgeschädigte

Das Bundeskabinett hat einen Gesetzentwurf für die „Aufbauhilfe 2021“ beschlossen, um die vom Juli-Hochwasser betroffenen Menschen und Betriebe über die Soforthilfe hinaus zu unterstüt-

zen. Bund und Länder haben sich auf einen Wiederaufbaufonds in Höhe von 30 Milliarden Euro geeinigt, da die Soforthilfen nicht ausreichen, um den Wiederaufbau zu stemmen. „Dass sich der Bund sowohl an den Soforthilfen der Länder als auch dem geplanten nationalen Wiederaufbaufonds jeweils zur Hälfte beteiligen wird, ist angesichts dieser Katastrophe richtig“, sagt Handwerkspräsident Hans Peter Wollseifer. Hilfreich wird auch die vorgesehene Aussetzung der Insolvenzpflicht sein. In den Katastrophengebieten geht es darum, schnellstmöglich die Grundversorgung sicherzustellen und mit dem Wiederaufbau zu starten. Dass der Bundestag in einer Sondersitzung das Gesetz zum Wiederaufbaufonds beschlossen hat, entspricht den zeitlichen Erfordernissen: Die Hilfen müssen so schnell wie möglich auf den Weg gebracht werden, zeitnah und ohne bürokratische Fallstricke dorthin fließen, wo sie existenziell benötigt werden. Zahlreiche handwerkliche Betriebe sind auf solche Hilfen angewiesen, um den Betrieb wieder in Gang setzen zu können und so Arbeits- und Ausbildungsplätze zu sichern. „Neben diesen unmittelbaren Hilfen müssen aber auch die notwendigen Infrastrukturmaßnahmen beschleunigt und gegebenenfalls in vereinfachten Verfahren angegangen werden. Denn die von der Hochwasserkatastrophe massiv betroffenen Regionen werden nur mit einem leistungsstarken Handwerk weiter eine Zukunftsperspektive haben“, ist Wollseifer überzeugt. PR

Neues Franchise-Konzept: Pizzeria, Gelateria & Caffè

Der Veroneser Gastronom Michael Cortelletti, lanciert das neue Franchise-Konzept ‚Impero Pizza und Natura‘ ergänzt von den Modulen Gelateria und Caffè. Im Fokus: handwerklich hergestellte Pizzen aus selbst angesetztem Mutterteig. Als Standorte hat Cortelletti lebendige, familiengeprägte Stadtteillagen in mittleren und kleineren Städten und Flächen zwischen 260 und 460 Quadratmetern im Visier. Reduzierte Mobilität und der geringe Bewegungsradius während des Lockdowns haben außerdem zu einer Aufwertung und Wiederbelebung der Nachbarschaft und der Kleinstädte geführt, ist Cortelletti überzeugt. So sollen auch Pizza-Backkurse für Groß und Klein, Küchenpartys und Mutterteig-Geburtstagsfeiern angeboten werden. Die Idee dahinter: Nähe und Verbundenheit in der

Nachbarschaft zelebrieren und ein erweitertes Wohnzimmer als Treffpunkt für Freunde und Familie zu sein.

Cortelletti, geboren in Deutschland und aufgewachsen in Italien, liebt und lebt Pizza, ihre handwerkliche Tradition, die frischen, saisonalen Zutaten und den Teig als verbindendes Element. Aus diesem Respekt heraus führt er seine fünf Restaurants und eine Gelateria in Verona und hat nun auch das Franchise-System entwickelt: Neben Bio-Qualität, glutenfreien Angeboten und Urgetreide, geschieht jeder Zubereitungsschritt von Hand – inklusive des Ansetzens des Mutterteigs. Nur beim Kneten kommen Maschinen zum Einsatz. Dies und traditionelle Ofentechnik garantieren die Ursprünglichkeit des Produkts und die kompromisslose Einhaltung des Qualitätsversprechens. Herzstück und Aushängeschild ist der selbstentwickelte Mutterteig,



Für die Pizzen gibt es drei verschiedene Teigvarianten zur Auswahl: aus Weizen-, Bio-Dinkel- oder glutenfrei aus Mais- und Reismehl.

der Lievito Madre: Der erste Mutterteig entstand am 10. März 2015 in Verona. Er wird in Cortellettis Pizzeria „Altro Impero“ vor Licht geschützt in speziellen Keramiktöpfen aufbewahrt und stetig weiter genährt. „Dieser Mutterteig bildet noch heute die Grundlage für unseren klassischen Pizza- und Bio-Dinkelpizza-Teig. Dank der Zugabe von kaltgepresstem Püree aus Äpfeln aus Zevio in der Provinz Verona ist er eng mit seiner Ursprungsregion verbunden“, erklärt Cortelletti. „Bei unserem einzigartigen glutenfreien Mutterteig, der am 31. Januar 2016 ebenfalls in Verona das Licht der Welt erblickte, kam Honig zum Einsatz.“ Zur Eröffnung jedes Impero Pizza & Natura-Restaurants wird aus dem Mutterteig neuer Teig angesetzt, auf die Reise geschickt und in seinem neuen Zuhause weiter gepflegt – egal, ob in Verona, Berlin oder New York. So besitzt jede Pizza eine buchstäblich lebendige Verbindung zu ihrer Geburtsstadt. Gäste können aus drei verschiedenen Teigarten wählen: klassischer Teig aus Weizenmehl, zubereitet mit eigenem Mutterteig. Eine Ruhe- und Reifezeit von 24 Stunden sorgt für einen knusprigen und bekömmlichen Pizzateig. Teig aus steingemahlenem Bio-Dinkelmehl aus der Po-Ebene und Mutterteig, nährstoffreich, zart und schmackhaft dank

16 Stunden Ruhe und Reife. Glutenfreier Teig aus Mais- und Reismehl, verarbeitet mit glutenfreiem Mutterteig, der jeden Tag mit viel Liebe aufgefrischt wird. Um jegliche Kontamination zu vermeiden, werden glutenfreie Pizzen sogar in einem eigenen Ofen zubereitet.

Das Konzept ist auf 32 Franchisenehmer begrenzt, die gleichzeitig zu Gesellschaftern des Franchisegebers werden. „Mit der Begrenzung der Zahl unserer Partner schließen wir die gegenseitige Kannibalisierung aus, so dass sich alle frei entfalten und im Rahmen ihrer Möglichkeiten wachsen können“, betont Cortelletti. „Grundlage für das gesamte Franchise-Modell ist der Zusammenhalt einer starken Gemeinschaft, die gemeinsam für den Erfolg der Marke arbeitet.“ PR



KONDITIONIERMASCHINEN







REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People



**SICHERE
BEDIENUNG**

**HÖHENVERSTELL-
BARER KESSEL**

**FREISTEHENDER
MASCHINENFUSS**



* Leasingrate zzgl. der gesetzl. MwSt. bei einer Laufzeit von 54 Monaten. Angebote gelten immer vorbehaltlich der Bonitätsprüfung durch die MMV Leasing GmbH.

nur
804,-
pro Monat*

www.rego-herlitzius.com

REGO® PM 200

Robuste, präzise und leicht zu reinigende Planeten-, Rühr- und Knetmaschine

Apfel- & Pflaumenernte unter Vorjahresniveau

Laut einer Berechnung des Statistischen Bundesamtes (Destatis) fällt die Apfelernte um knapp 8,5 Prozent und die Pflaumen-/Zwetschgenernte sogar um 27 Prozent geringer aus. Gründe sind unter anderem die schlechten Wetterbedingungen, wie viel Regen und Spätfröste. Die Baumobsterzeuger erwarten, dass sie dieses Jahr rund 937.000 Tonnen Äpfel sowie nur 34.000 Tonnen Pflaumen und Zwetschgen (2020: 47.000 Tonnen) ernten. PR

Nicht-Soja-Milchalternativen gefragter denn je

Neue Zahlen des Marktforschungsunternehmens Euromonitor International zeigen, dass Milcherzeugnisse, die nicht auf Soja basieren wie Mandel, Hafer oder Kokos, die am schnellsten wachsende Kategorie der Molkereiprodukte und -alternativen ist. Mit einem Wert von zehn Milliarden US-Dollar weltweit legten sie von 2020 bis 2021 um 16 Prozent zu. Der Studie zufolge verlieren Sojagetränke aufgrund ihrer schlechten Wahrnehmung seitens der Verbraucher. PR

Ernteeinbußen & Qualitätsschwankungen bei Mehl

Das extrem wechselhafte, regenreiche und sonnenarme Wetter in den vergangenen Monaten hat starke Auswirkungen auf die Getreideernte. Dies betrifft sowohl die Qualität, welche deutlich größere Schwankungen als in den Vorjahren aufweist, als auch die geernteten Mengen vor allem von Roggen und Weizen im In- und Ausland. „Die Landwirte leisten eine enorme Arbeit, um die Ernte zu retten und die Müller tun ihr Bestes, um die Qualität des Mehls aufrecht zu erhalten“, betont Rudolf Sagberger, Vorstandsvorsitzender des Bayerischen Müllerbundes. Auch die Weiterverarbeiter seien von den Konsequenzen der Wetterkapriolen betroffen. Als der starke Regen die Ernte verzögerte, mussten sie die ohnehin schon schmalen Getreidevorräte vermahlen, die eigentlich zur qualitativ hochwertigen Überbrückung bis zur neuen Ernte vorgesehen waren. Auch hat die Witterung zu sehr unterschiedlichen Getreidequalitäten geführt, die von Region zu Region variieren. Die schwächeren Qualitäten wirken sich auf die Backqualitäten und die Mehlausbeuten der Mühlen negativ aus. Gleichzeitig wurden bereits die Ernteprognosen korrigiert. So hat beispielsweise der Deutsche Raiffeisenver-

band die Prognose für geerntetes Getreide auf 42,9 Millionen Tonnen gesenkt. Das entspricht einem Rückgang um knapp 500.000 Tonnen im Vergleich zum Vorjahr. Auch in wichtigen Getreideanbaugebieten rund um den Globus, wie Kanada und Russland, wurden die Prognosen witterungsbedingt teils deutlich reduziert. Die Müller müssen die Unwägbarkeiten bei der neuen Ernte auffangen, was sich unter anderem in hohen logistischen Herausforderungen niederschlägt. „Die Getreideannahme zeigt sich als sehr aufwändig, zumal engmaschig Qualitätsparameter wie Fallzahlen, Protein und Hektolitergewichte geprüft werden müssen und ein großer Aufwand für die Separierung und Aufreinigung des Weizens erforderlich ist“, erklärt Sagberger.

Offen sei noch, wie stark sich die aktuelle Weizenpreisentwicklung an den internationalen Warenbörsen mit sprunghaften Getreidepreissteigerungen zusammen mit den geringen Mehlausbeuten auf die Mehlpreise auswirken wird. Der Müllerbund warnt vor überzogenen Spekulationen auf Getreidepreise. „Eine Mehlnappheit ist trotz Anzeichen der Getreidemärkte allerdings nicht zu befürchten“, sagt der Vorstandsvorsitzende. PR



WILD BAKERS

live on stage



Mit ihrer neuen Show 'Total verbrezelt' begeisterten die Event-Bäcker Johannes Hirth und Jörg Schmid Mitte August die Zuschauer im Open Air Kino Heilbronn. Schon seit 13 Jahren sind die beiden auf Bühnen, in Backkursen und auch im Fernsehen zu erleben. Sie wollen den Bäckerberuf entstauben und wieder attraktiver machen. Mit auf der Bühne waren Back-Influencer und Brot-Sommelier Ricardo Fischer und Bernd Kütcher von der Akademie Weinheim. PR

Exportrückgang von Keksen & Co. seit Brexit

Der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) meldet drastische Rückgänge im Warenhandel mit Großbritannien. Der Exportumsatz der deutschen Süßwarenindustrie mit Großbritannien ist im 1. Quartal 2021 um minus 11,8 Prozent gesunken. Rund 5,0 Prozent der deutschen Produktion von Keksen, Schokolade, Bonbons und Co. hängt am britischen Markt. Die negativen Auswirkungen des Brexits drohen der deutschen Süßwarenindustrie langfristig zu schaden, auch aufgrund logistischer und administrativer Hürden. Wegen der neuen Zollvorgaben und Arbeitsvisa für Fahrer verzichten viele Spediteure seit dem Brexit auf das Geschäft mit Großbritannien. Der Export ist jedoch eine wichtige Grundlage dafür, dass mittelständische Unternehmen vor dem Hintergrund der hohen Handelskonzentration und dem harten Preiskampf in Deutschland Erträge erzielen können. Es sei essenziell, dass der europäische Binnenmarkt nicht weiter durch nationale Sonderregelungen zersplittert werde, sondern harmonisierte Regelungen im Bereich der Kennzeichnung die Exportchancen mittelständischer Unternehmen erhalten, fordert Dr. Carsten Bernoth, Hauptgeschäftsführer des BDSI. PR

Edeka Südwest: Sozialplan für 400 K&U-Filialen

Edeka Südwest gibt mehr als 400 Verkaufsstellen im Saarland, in Hessen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg an örtliche Kaufleute ab. Nun haben die Edeka-Gesellschaften K&U und Bäckerhaus Ecker mit Arbeitnehmervertretern einen Interessenausgleich und Sozialplan zum Abschluss gebracht. Nach mehreren Verhandlungsrunden zur Übertragung der K&U-Verkaufsstellen kamen diese nun Ende Juli zum Abschluss. Dieser enthielt

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“

neben Interessenausgleich und Sozialplan auch die Vereinbarung eines Entgelttarifvertrages mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Für die rund 3.000 Mitarbeiter gibt es ab 1. August 2,3 Prozent und ab 1. Januar 2022 weitere 2,3 Prozent mehr Lohn und Gehalt. PR

Beumer & Lutum stärkt Arbeitgebermarke digital

Um eine breitere, webaffine Kundenschicht sowie potenzielle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu generieren, hat die Berliner Bio-Bäckerei Beumer & Lutum (sechs Filialen mit Café, 180 Beschäftigte) für seine Toastbrot-Range www.ichtoaste.de gelauncht. Mittels Videos zeigt die Bäckerei Herstellungsprozesse sowie kurze Statements von dem Back-Team und Geschäftsführer. Auch die Bauern und Müller kommen zu Wort, um zu veranschaulichen, wo das Getreide herkommt. Kleine Rezept-Clips komplettieren das Angebot. Alles für den schnellen Überblick gedacht. Gleichzeitig gibt Beumer & Lutum Einblicke ins Team, transportiert seine Unternehmensphilosophie und das gute Arbeitsklima, um als Arbeitgeber Interesse zu wecken.



Beumer & Lutum-Toastbrot gibt es als Weizenvollkorn, Sandwich, Dinkel und Chia-Vital-Dinkel. Es enthält keinerlei Zusatzstoffe – auch keine, die im Bio-Bereich erlaubt wären.

Beumer & Lutum beliefert rund 220 Verkaufsstellen, davon vornehmlich Naturkostfachgeschäfte und Bio-Supermärkte in Berlin und Umland, zudem Cafés, Märkte und Organisationen. So wird auch das Toastbrotssortiment bundesweit in den Denn's-Bio-Märkten des Großhändlers Dennree vertrieben. Der Umsatz der Bio-Bäckerei betrug 2020 rund 9,7 Millionen Euro. PR

NEWS IN EINEM SATZ

Lieken sucht einen Mieter für die leerstehenden Produktionshallen in Garrel – insgesamt fast 10.000 Quadratmeter • Es kursiert das Gerücht am Markt, dass **Migros** den Foodveniece-Anbieter **Valora** übernehmen will • Der **Umsatz im Gastgewerbe** ist laut Statistischem Bundesamt im Juni 2021 gegenüber Mai 2021 um 61,7 Prozent preisbereinigt gestiegen – allerdings lag der Umsatz noch 40,7 Prozent unter dem Vorpandemieniveau im Februar 2020 und war mit minus 0,8 Prozent geringfügig niedriger als im Juni 2020 • Die **Aryzta-Beschäftigten** in Nordhausen/Thüringen und Eisleben/Sachsen-Anhalt erhalten bis zu 20 Prozent mehr Geld • Der österreichische Brot-Hersteller **Eat the Ball** produziert exklusiv Brot in Form eines Fußballs mit dem Logo des FC Bayern München für Gastronomie, Großhandel und Einzelhandel • **Kaufland** vertreibt in seinen Filialen in Heidelberg, Mannheim, Dossenheim, Schwetzingen und Speyer jetzt Brotbier, das die **Craft Cell** Brauerei aus nicht verkauftem Brot lokaler Bäckereien herstellt • Die Franchise-Restaurantkette **L'Osteria** (140 Standorte in acht Ländern) wirbt für Klimaschutz beziehungsweise Wiederaufforstung und pflanzt für jeden nach Gebrauch zurückgegebenen Pizzakarton einen Baum in Kooperation mit der Hamburger Organisation **„Aktion Baum“** – im Gegenzug erhalten die Kundinnen und Kunden einen Gutschein für eine kleine Bruschetta • Der **Verband Deutscher Großbäckereien** hat gegenüber dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft zugesichert, den Salzgehalt in verpackten Backwaren bis 2025 auf 1,1 Gramm Salz pro 100 Gramm Backwaren zu reduzieren • Die **Wiener Feinbäckerei Heberer** expandiert weiter und hat im Juli zwei neue Filialen an den Hauptbahnhöfen Nürnberg und Köln eröffnet • Die **Bäckerei Eicher** darf im Gewerbegebiet Frixing-Ost/Bayern neue Produktionsflächen, ein Café und ein Drive-In bauen; 2022 soll der Standort fertig sein • Die **Bäckerei Pappert** will Ende 2021 mit dem Bau des neuen Backhauses in Eichenzell-Rönshausen/Hessen beginnen • Ein Warnstreik wegen des Tarifangebots führte bei der Delmenhorster Tiefkühlbäckerei **Baker & Baker** zu Produktionsausfällen im August • Bäckerei Junge (206 Filialen) testet digitales Bestellsystem in einer Filiale •

Anuga: Re-Start der Messe in den Kölner Hallen sowie online



Die Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung, kurz Anuga, findet wieder live statt.

Vom 09. bis 13. Oktober findet mit der Anuga in Köln die Weltleitmesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie statt. Zusätzlich wird der führende Branchentreff durch die neue digitale Anuga @home erweitert. Insgesamt präsentieren 420 Aussteller aus 59 Ländern ihre Produkte und Innovationen in fünf Hallen – wesentlich weniger also als vor der Pandemie 2019 mit 7.500 Ausstellern aus 106 Ländern. Dennoch ist die Messe eine gute Gelegenheit, um sich Inspirationen aus dem internationalen Backwaren- und Snackbereich zu holen – falls nicht doch noch die vierte Corona-Welle einen Strich durch die Planung machen sollte. PR

Verband fordert: **Energiekosten** senken und **Bürokratie abbauen**



Der Zentralverband fordert, das Backen an Sonn- und Feiertagen zu erlauben. Ob das von den Beschäftigten gewollt ist, bleibt dahin gestellt.

In wenigen Wochen wird ein neuer Bundestag gewählt. Deshalb stellt der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (ZV) an die künftige Bundesregierung zwölf Kernforderungen, die in die politische Debatte eingebracht werden. Bürokratieabbau, Schluss mit Kennzeichnungs-Chaos, Förderungen vereinfachen und niedrigere Energiekosten stehen dabei an oberster Stelle. Der Zentralverband weist seit langem auf die enorm hohen Energiekosten durch die EEG-Umlage hin. „Wir fordern eine gerechte und bezahlbare Energiewende. Eine Extrawurst für Große darf es nicht geben“, so Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbandes. Außerdem muss aus Sicht des Zentralverbands dringend das Arbeitszeitrecht entrümpelt werden. „Wir kämpfen darum, dass die Arbeitszeiten in der Herstellung von Backwaren an Sonn- und Feiertagen ausgeweitet werden“, so Schneider weiter. Geschützt werden muss zudem der Begriff Bäckerei vonseiten der Politik: „Wo Bäckerei drauf steht, muss auch Bäckerei drin sein“, fordert Schneider. PR

Mit diesen Werten stehen wir bei unseren Kunden ein und pflegen seit jeher eine partnerschaftliche Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette.

Qualität – Sicherheit – Vertrauen

Als 100-prozentige Bio-Mühle vermahlen wir heimisches Bio-Getreide zu Bio-Premium-Mehlen in höchster Qualitätskonstanz. Bereits bei der Anlieferung prüfen wir jede Getreidepartie, um sie, je nach Beschaffenheit, in verschiedene Silozellen einzulagern. Dadurch können unsere Møller die Mehlqualität exakt steuern und auf Kundenwunsch individuell mischen.

Mit uns als Partner profitieren Bäcker von unserer langjährigen Bio-Expertise.



Wir sind der Partner für Bio-Bäcker:

Wir sind der Partner für Bio-Bäcker:

Meyermühle
Landshuter Kunstmühle
C.A. Meyer's Nachf. AG
Telefon 0871 607-0
Email: info@meyermuehle.bio
Web: www.biomehl.bio



Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

Unsere neue Homepage
» www.biomehl.bio

BIO
PREMIUM

Bestes Bio-Mehl für beste Bäcker.

RISIKEN in der LIEFERKETTE erkennen

Das neue Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz erfordert, dass Unternehmen prüfen, wie umwelt-schonend und sozialverträglich ihre Waren tatsächlich sind. Bei entsprechenden Risiken müssen sie gegensteuern. Klingt kompliziert. Hilfe bietet das Online-Tool der Bundesregierung: Helpdesk Wirtschaft & Menschenrechte.

Text: Paola Rentsch

Eigentlich sind von dem neuen Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG), das in knapp eineinhalb Jahren greift, nur große Konzerne ab 3.000 Beschäftigten betroffen, ab Januar 2024 gilt das Gesetz ab eintausend Arbeitnehmern. Bei Verstoß gegen das LkSG wird ein Bußgeld von bis zu 800.000 Euro verhängt. Große Supermarktketten fragen deshalb aktuell alle Zulieferer ab, ob die vorgeschriebenen Standards nachweislich eingehalten werden. Am sichersten lässt sich das mithilfe von Zertifikaten belegen, die menschenrechtliche Sorgfalt, Umwelt- und Sozialstandards bestätigen. Durch das globale Wirtschaften sind also von dem neuen Gesetz im Grunde Unternehmen jeder Größe betroffen: Groß- und Handwerksbäckereien ebenso wie Saatenhändler. Doch welche regulatorischen Entwicklungen sind für das jeweilige Unternehmen relevant? Und welche Menschenrechtsrisiken befinden sich entlang der Wertschöpfungskette?

Helpdesk unterstützt Firmen dabei, die richtigen Antworten zu finden. Das Angebot reicht von kostenlosen Webinaren bis hin zur individuellen und vertraulichen Beratung vor Ort inklusive praktischer Hilfen, um die Umwelt- und Sozialstandards entlang globaler Liefer- und Wertschöpfungsketten zu in-

tegrieren. Jeder Interessierte kann auf der Webseite von Helpdesk für seine Rohwaren und Produkte, die er aus dem Ausland bezieht, einen Corporate Social Responsibility (CSR) Risiko-Check durchführen, wie zum Beispiel für Sultaninen aus der Türkei, die im Rosinenstuten verarbeitet werden.

Risiko-Check: Sultaninen aus der Türkei

Gemäß des Nationalen Aktionsplans Wirtschaft und Menschenrechte (NAP) der Bundesregierung wird die Türkei als Entwicklungs- und Schwellenland gekennzeichnet. Dies müssen deutsche Großhändler, Importeure und alle anderen Unternehmen bis hin zum Lebensmitteleinzelhandel in der Wertschöpfungskette bei der Vergabe von Aufträgen berücksichtigen. So ist die Lieferkette von getrockneten Weintrauben beziehungsweise Sultanas aus der Türkei sehr komplex, da hier die Rohwarenbeschaffung durch Tausende kleinstbäuerliche Erzeuger und eine Vielzahl von Exporteuren (Sultaninen-Packer) geprägt ist. Neben zahlreichen anderen Risiken stehen besonders die Auswirkungen von Pestiziden auf die Gesundheit der Landarbeiter, der Umwelt und den Verbraucherinnen und Verbrauchern im Vordergrund, ebenso wie der Schutz kleinbäuerlicher Familien sowie der Schutz