

# Check Up

## Back.*Business*

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE



## LADENBAU: Die schönsten Bäckereien Europas



**INTERNORGA:**  
Highlights 2024



**SNACK-TRENDS:**  
Klassiker neu gedacht



**PERSONALMANAGEMENT:**  
modern und flexibel

## Liebe Leserinnen und Leser,

das zweite Quartal ist bundesweit der feiertagsstärkste Zeitraum des Jahres. Während viele Betriebe schließen, dürfen Bäckereien an gesetzlichen Feiertagen ihre Verkaufsstellen öffnen. Eine faire und frühzeitige Schichtplanung ist dabei das A und O. Wie sich der Personaleinsatz nicht nur für diese Zeit effizient und ohne Kopfzerbrechen planen lässt, macht die Bäckerei Günther aus Kiel vor. Erfahren Sie hierzu mehr ab Seite 8.

Eine weiterhin große Herausforderungen stellt für viele Bäckereibetriebe die Gewinnung neuen Personals dar. Um diese zu meistern, erproben immer mehr Entscheider:innen kreative und teils unkonventionelle Maßnahmen – eine davon ist die gezielte Rekrutierung von Quereinsteiger:innen. Der Freiburger Bäckerei Till & Brot ist es gelungen, mit dieser Strategie dem Personalmangel erfolgreich vorzubeugen. Wie genau das gelang, berichten ab Seite 12 Geschäftsführer Till Gurka sowie seine künftige Auszubildende und ehemalige Unternehmensberaterin Eva Schoetzau.

Unmittelbar darauf aufbauend beschäftigen wir uns ab Seite 16 mit zeitgemäßem Recruiting von Auszubildenden. Anhand des Beispiels von Essmann's Backstube aus dem Münsterland erfahren wir, wie Bäckereien sich optimal präsentieren und die Generation Z gezielt erreichen können, um somit langfristig Nachwuchskräfte für sich zu gewinnen.

Nicht nur für potentielle neue Mitarbeiter:innen, sondern insbesondere für die Kundschaft einer Bäckerei ist der erste Eindruck von großer Bedeutung – und dieser wird bekanntlich von der Optik beeinflusst. Wenn Sie sich bei der Einrichtung Ihres Ladens inspirieren lassen oder einfach einen Blick in einige ansprechende Bäckereien und Cafés werfen möchten, empfehlen wir Ihnen die Ladenbaukonzepte ab Seite 22. Dort finden Sie einige besonders atmosphärische Beispiele aus dem In- und Ausland.



Angesichts des Personalmangels im Bäckerhandwerk ist der Wettkampf um qualifizierte Fachkräfte groß. Ein modernes Personalmanagement stellt hierbei einen entscheidenden Faktor für das Gewinnen und Halten der Beschäftigten dar.

Viele Eindrücke, Innovationen und Trends begegneten den Branchenexpert:innen auch auf der diesjährigen Internorga in Hamburg. Wir waren ebenfalls für Sie vor Ort und haben uns über die Neuerungen aus dem Food- und Non-Food-Bereich informiert. Ausgewählte Highlights der Messe stellen wir Ihnen ab Seite 28 vor.

Weitere aktuelle Produktneuheiten für die Backstube präsentieren wir Ihnen darüber hinaus ab Seite 38. Zum Beispiel die neue Fairtrade-Trinkschokolade von J.J. Darboven, die sich als pflanzenbasierte Variante für Ihre veganen Kund:innen eignet und im Automaten oder Dispenser zubereitet werden kann.

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

## INHALT

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Moderne Personaleinsatzplanung:  
einfach statt kompliziert 8



**08** Die Organisation der Schichten in den Bäckereien erfordert neben Struktur, Zeit und Überblick auch jede Menge Fingerspitzengefühl. Moderne Personalmanagement-Softwares helfen, die verschiedenen Bedürfnisse des Personals schnell und flexibel unter einen Hut zu bringen.

### RECRUITING

Quereinsteiger: Mitarbeiter mit Potenzial 12  
Wie Azubi-Recruiting heute funktioniert 16

### LADENBAU

Exquisites Interieur für edle Gebäcke 22



**22** Inspirierende Ladenbaukonzepte: Wir stellen ausgezeichnete nationale sowie internationale Bäckerei- und Café-Designs wie den eleganten El horno de Babette Store vor.

### MESSE-HIGHLIGHTS

Internorga 2024 28



**28** Auf der diesjährigen internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt gab es wieder neue Produkte und Ideen für Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien zu bestaunen.

### SNACK-TRENDS

Von Bratwurst-Burger  
bis Trüffel-Lava Cake 34

### RUBRIKEN

Editorial	2
News	4
Internationale Kurzmeldungen	18
Produktneuheiten	38
Handelsregister	40
Impressum/Fotohinweis	41
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Thomas Göing, Inhaber und Geschäftsführer der Bäckerei Göing	42

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

Integriertes  
Pestizid  
Monitoring

IPM  
Integriertes  
Pestizid  
Monitoring

2F

zertifiziert nach  
**Sedex | SMETA**

**SPECIALTY  
BROKERS** **ÖZGÜR**

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg  
[www.specialtybrokers.de/ipm](http://www.specialtybrokers.de/ipm)

## Haus der Bäcker übernimmt **Bäckerei Busch**



Markus Busch, umgeben von seinen beiden Töchtern Miriam (links) und Sabrina (rechts), mit Denise Weber und Jan Kamp vom Haus der Bäcker.

Die Dachgesellschaft für Handwerksbäckereien Haus der Bäcker wächst weiter – im März kam die Bäckerei und Konditorei Busch aus Monheim am Rhein hinzu, Betreiberin der 32 Filialen von Busch's Backstube. Somit vereint das Unternehmen mit Hauptsitz in Frankfurt am Main nun bereits acht Bäckereibetriebe in sich. Zusammen verfügen diese deutschlandweit über rund 280 Filialen und beschäftigen knapp 3.000 Mitarbeiter:innen. Selbst erklärtes Ziel der 2019 gegründeten Gesellschaft ist es, Traditionsbäckereien wie Busch zu erhalten und für die Zukunft abzusichern.

Jan Kamp, Geschäftsführer vom Haus der Bäcker, äußerte sich wie folgt zur Übernahme: „Wir freuen uns, die nächste erfolgreiche Traditionsbäckerei im Haus der Bäcker begrüßen zu dürfen und sind stolz damit einen weiteren wertvollen Teil zum Bestehen des Handwerks leisten zu können.“ Das Handwerk an sich bleibe von großer Bedeutung und müsse lediglich auf die heutigen Gegebenheiten angepasst werden. Dabei würden die acht Bäckereibetriebe nicht nur von der Expertise der Dachgesellschaft, sondern auch vom Austausch untereinander profitieren. Diese Vorteile erhofft sich auch Markus Busch, Geschäftsführer der Bäckerei und Konditorei Busch, durch den Anschluss seines Unternehmens an das Haus der Bäcker: „Das kompetente Team kann uns an den Stellen unterstützen, bei denen es uns am Know-how mangelt. So freuen wir uns neben vielen wei-

teren Fachbereichen unter anderem im Bereich der IT als auch im Einkauf von Rohstoffen und Energie verstärkt zu werden und durch den gemeinsamen Austausch mit den anderen Betrieben zu profitieren.“ Ihm und seinem Team sei bei den Verhandlungen vor allem wichtig gewesen, dass die im Rheinland und Bergischen Land etablierte Marke Busch's Backstube bestehen bleiben könne. Dass dies gegeben sein werde, habe das Haus der Bäcker bereits bei den anderen sieben Bäckereien der Dachgesellschaft unter Beweis gestellt.

Personell wird es bei Busch insofern Anpassungen geben, als dass die bislang nur aus Markus Busch bestehende Geschäftsführung um dessen Töchter Sabrina und Mariam erweitert wurde. Das über 120 Jahre alte Unternehmen wird also auch künftig in der Hand der Familie Busch bleiben. In ihrem Sortiment setzt die regionale Bäckereikette auf sowohl altbewährte Familienrezepte als auch aktuelle Backtrends. Die Belegschaft besteht aus rund 290 Angestellten, verteilt auf Produktion, Verkauf und Verwaltung. In der Region zwischen Neuss und Bergisch Gladbach sind die 32 Filialen von Busch's Backstube angesiedelt.

Mit dem Anschluss an das Haus der Bäcker möchte sich der 1903 gegründete Traditionsbetrieb für die Zukunft wappnen. Die Dachgesellschaft, hinter der Unternehmer Dr. Rigbert Fischer sowie die Familie Vaillant stehen, bietet ihren Tochterunternehmen insbesondere Expertise in den Bereichen Projektmanagement, Marketing, Finanzbuchhaltung, IT und Personalwesen. Darauf vertrauen neben Busch's Backstube auch Bäcker Trunk aus Obersulm (12 Filialen), die Badische Backstube aus Ettlingen (31 Filialen), Krome's Backstube aus Bredenborn (25 Filialen) sowie die Bäckereien Moss aus Aachen (60 Filialen), Thiele aus Göttingen (40 Filialen), Apel aus Niestetal (40 Filialen) und Werning aus Neuenkirchen (35 Filialen). ■

## German Chocolate Award in Weinheim verliehen

Zum bereits vierten Mal hat die Bundesakademie Weinheim in diesem Jahr den German Chocolate Award verliehen – traditionell im Rahmen des Ausbildungskurses für Schokoladen-Sommeliers. Zur Teilnahme an dem Wettbewerb hatten 47 Chocolatiers und Konditoreien aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien insgesamt 160 handwerklich hergestellte Schokoladen-Produkte in fünf verschiedenen Kategorien eingereicht. Bewertet wurden diese von einer 24-köpfigen Fachjury – hinsichtlich Optik, Kreativität, Fehlerfreiheit, handwerkliche Finesse, Haptik, Mundgefühl sowie Geschmack. „Jedes Produkt wurde von mehreren Jurymitgliedern nacheinander getestet. Am Ende hat die Gesamtjury die Ergebnisse nochmals validiert. Insofern kann den Gewinnern nur von Herzen gratuliert werden“, resümierte Jurymitglied und Schokoladen-Sommelière Bettina Schliephake-Burchard.

Verliehen wurden am Ende 48 Bronze-, 61 Silber- und 39 Goldauszeichnungen. Zusätzlich zur Urkunde, die alle Gewinner:innen des German Chocolate Award 2024 erhielten, dürfen diese nun künftig auch ein entsprechendes Siegel verwenden. Wie die Bundesakademie Weinheim bekanntgab, soll es auch im kommenden Jahr wieder einen Schokoladen-Wettbewerb geben, für den sich Teilnehmer:innen schon jetzt unverbindlich vormelden lassen können. ■



# KOMPLET

FAMILIENGEFÜHRT  
SEIT 1892



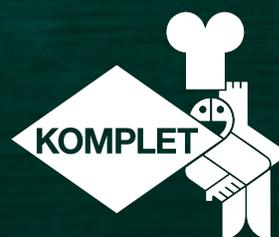
**KOMPLET**  
UNSER PREMIUM  
KORN 50



**13. - 15.04.2024**  
**HALLE 1, STAND 1.229**  
**WIR FREUEN UNS AUF SIE!**



**KOMPLET**  
HEFETEIG  
PREMIUM 10



info@komplet.com  
www.komplet.com