

C12331D

07. APRIL 2025

Check Up

Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE



TOP 100

DAS ORIGINAL

Die führenden deutschen Backwarenfilialisten 2025



TOGETHER

we create success



Halle 12
Stand D21/E21

18.-22.05.2025

Fortuna

KONIG

VULGANUS

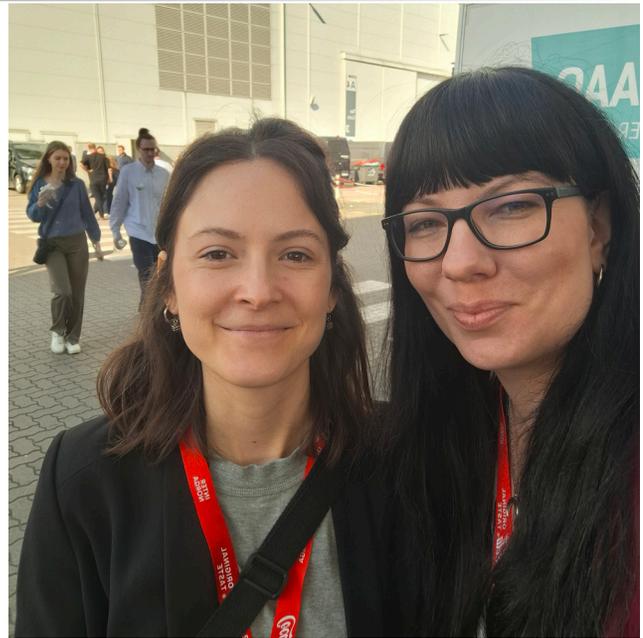
Liebe Leserinnen und Leser,

vom 14. bis zum 18. März trafen sich, einen Katzensprung von unserer Redaktion entfernt, sowohl Unternehmer als auch Verbraucher auf der internationalen Leitmesse Internorga. Ganz nach dem diesjährigen Motto „Wo Trends laufen lernen“ wurden die neuesten Entwicklungen und Produktpremierer für den Außer-Haus-Markt sowie Newcomer und Start-ups mit innovativen Konzepten präsentiert. Die Möglichkeiten für Austausch, Networking und Inspiration kamen an den fünf Tagen nicht zu kurz. Wir waren für Sie vor Ort und haben getreu unseres Mottos die Messe „abgecheckt“. Einen Überblick über die Internorga sowie Messehighlights finden Sie ab Seite 32.

Pünktlich zum Frühling veröffentlichen wir unsere begehrte Rankingliste der größten deutschen Backwarenfamilien. Welche Veränderungen sich dieses Jahr auf dem Branchenmarkt ergeben haben und welche Unternehmen unter den Top 100 gelistet sind, erfahren Sie ab Seite 12.

Bei Neueröffnungen oder Umbauten von Filialen ist das Thema Ladenbau omnipräsent. Daher haben wir in dieser Ausgabe die aktuellen Trends rund um die Bereiche Innenarchitektur und Funktionalität unter die Lupe genommen. Wie die Bäckerei-Konditorei Steiner-Beck im schweizerischen Arosa oder die Meisterbäckerei Holzinger in Österreich ihre Filialen gestaltet haben und dabei Tradition und Moderne vereinen, erfahren Sie ab Seite 4.

Dass Tradition mit Moderne auch auf Produktebene vereint und Gewohntes neu interpretiert werden kann, zeigen wir in unseren zwei Artikeln rund um Farben, Dekore und Aromen. So muss es nicht immer die klassische Torte zu besonderen Anlässen oder auch zum sonntäglichen Kaffeetreffen sein, sondern auch dekorative und kreative Fusionen können ins Sortiment Eingang finden. Die Influencerin aus Baden-Württemberg Clara lässt beispielsweise die Grenzen zwischen Brot und Kuchen beziehungsweise Torte verschwinden. So kreiert sie Sauerteigkuchenbrote, die man zu jeder Tageszeit und zu jedem Anlass genießen kann. Konditor- und Bäckermeisterin Lea Wagner hingegen verleiht der Bezeichnung „Dekorbrote“ eine



Josefina Massaglia und Isabell Köster waren für Sie auf der diesjährigen Internorga unterwegs.

ganz neue Bedeutung: Kunstvoll verziert sie Backwaren mit verschiedenen Farben, Motiven und Techniken. Wie beide junge Frauen das deutsche Kulturgut sowohl geschmacklich als auch optisch ein Highlight zu Feierlichkeiten, im Alltag, aber auch in der Verkaufstheke werden lassen, lesen Sie ab Seite 22.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

Nun auch zum Hören: Verpassen Sie nicht die erste Folge unseres neuen Podcasts „Backgeflüster“! Da sind wir zu Gast bei Herrn Peter Augendopler (Backaldrin) im Paneum.

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

Wo der Gugelhupf leuchtet und die Backwaren locken 4



Das Ladendesign einer Bäckerei ist zwar nicht so ausschlaggebend wie die Qualität der Backwaren, trägt aber maßgeblich zum Genusserlebnis bei. Wir stellen ab Seite 4 außergewöhnliche Storekonzepte vor, die im diesjährigen Store Book des Deutschen Ladenbauverbandes vertreten sind.

TOP 100 BACKWARENFILIALISTEN

Das Original: Die führenden deutschen Backwarenfilialisten 2025 12



Der Branchenmarkt ist ständig in Bewegung – durch Neueröffnungen, Übernahmen, Schließungen und Insolvenzen. Wie das Ranking der Top 100 Backwarenfilialisten dieses Jahr ausfällt, erfahren Sie ab Seite 12.

AROMEN

Brot oder Kuchen? 22

FARBEN & DEKORE

„Brotmalerei ist leichter, als die meisten denken“ 26

MESSE-HIGHLIGHTS

Internorga 2025 32



Auch dieses Jahr traf sich die Branche auf der internationalen Leitmesse in Hamburg. Ab Seite 32 berichten wir über Eindrücke, Highlights und Newcomer der Internorga.

RUBRIKEN

| | |
|--|----|
| Editorial | 2 |
| News/Branchenmeldungen | 8 |
| Internationale Branchenmeldungen | 30 |
| Produktneuheiten | 38 |
| Handelsregister | 40 |
| Impressum/Fotohinweis | 41 |
| Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Lea Wagner, Bäcker- und Konditormeisterin | 42 |

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

IPM Integriertes Pestizid Monitoring

zertifiziert nach Sedex | SMETA

SPECIALTY BROKERS ÖZGÜR

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/ipm

Wo der Gugelhupf leuchtet und die Backwaren locken



Kaum in den Verkaufsraum der Filiale Arosa Carmenna Park eingetreten, fällt der Blick des Gastes auf die opulent abgerundete Theke und das großzügige Brotregal im Rückbereich mit beeindruckendem Sortiment. Eröffnet wurde der neue Standort der Bäckerei-Konditorei Steiner-Beck im Dezember 2023.

Das Ladendesign einer Bäckerei ist zwar nicht so ausschlaggebend wie die Qualität der Backwaren, trägt aber maßgeblich zum Genussserlebnis bei. Es beeinflusst zum Beispiel, ob Gäste gern und lange im Geschäft verweilen. Auf den folgenden Seiten stellen wir außergewöhnliche Storekonzepte vor, die – bis auf eine Ausnahme – im diesjährigen Store Book des Deutschen Ladenbauverbandes vertreten sind.

Wer im Zentrum des Schweizer Skiorts Arosa bei der Bäckerei-Konditorei Steiner-Beck (30 Filialen im Zürcher Oberland mit Hauptsitz in Wetzikon sowie zwei Filialen in Arosa) zu Kaffee und Kuchen einkehrt, dessen Blick bleibt schnell an den leuchtenden Gugelhupfformen hängen, die im gesamten Café die Wände zieren. Doch die originellen Leuchten sind nicht nur ein Schmuckelement, das den Raum in ein indirektes, schmeichelnd warmes Licht taucht. Sie haben auch eine tiefere Bedeutung: Sie symbolisieren die Lie-

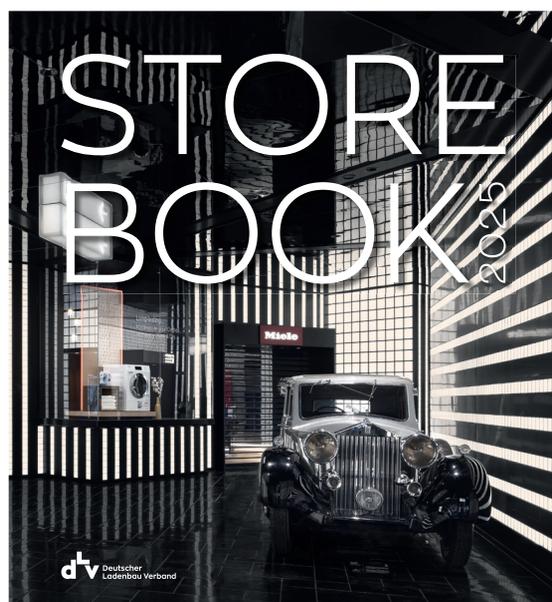
be und Treue zum backenden Handwerk, welche die Inhaberfamilie seit der Unternehmensgründung vor rund 90 Jahren antreiben. „Es handelt sich tatsächlich um alte Backformen der Familie Steiner, die wir zu Lampen umgebaut haben. Die Historie und Familientradition sind der Familie Steiner sehr wichtig“, sagt Stephan Fröhmel, verantwortlicher Konzeptberater des Ladenbauers Korte. Das Unternehmen aus dem nordrhein-westfälischen Kürten zeichnet sich für Planung und Umsetzung des Ladenbaus sowie die Ausstattung der Filiale verantwortlich.

Korte hatte bereits im Jahr 2022 im Schweizer Hinwil ein erstes Ladenkonzept in Zusammenarbeit mit der Familie Steiner entwickelt, dessen Corporate Design für Arosa adaptiert wurde. Der Ort mit seinen gut 3.000 Einwohnern, gelegen auf 1.775 Metern Höhe im Kanton Graubünden, ist zwar nicht größer als ein Dorf, doch spätestens zu Beginn der Skisaison verwandelt er sich in ein kosmopolitisches Basislager von Wintersportfreunden aus aller Welt. Auch vor diesem Hintergrund war es Bernard Steiner, welcher die Bäckerei Steiner-Beck inzwischen in dritter Generation führt, besonders wichtig, dass sich die regionale Verwurzelung auch im Storedesign widerspiegelt. „Mit einem exquisiten Materialmix aus Holz und Metall, warmen Materialien beim Interieur in den Cafébereichen,



Die atmosphärische Deckenbeleuchtung mit Pendellampen ist perfekt auf die Deckengestaltung mit filigraner Highlighttextur in gewachster Esche im großen Cafébereich abgestimmt.

unterstützt durch das atmosphärische Lichtkonzept mit originellen Akzenten in Form von Backformen, sollte ein zur Region passendes authentisches Ambiente geschaffen werden, in dem sich die Gäste aus lokaler Kundschaft und Touristen aller Altersklassen gleichermaßen wohlfühlen“, berichtet Stephan Fröhmel von Korte. Die Familie Steiner habe dabei besonderen Wert auf eine hohe Aufenthaltsqualität im Verkaufsraum sowie in den beiden angrenzenden Sitzbereichen gelegt. Durch die Auswahl von Materialien wie poliertem Kupfer und Granit für die Thekenfront und gewachstem Eschenholz in Naturfarben für die Deckengestaltung sei dies dem Ladenbauer zufolge perfekt gelungen. Für die räumliche Verbindung von Bäckereiverkauf und Café-Betrieb auf insgesamt 180 Quadratmetern Fläche wurden die beiden Bereiche funktional getrennt, ohne den räumlichen Zusammenhang aufzugeben. „Unser Konzept, welches gleichzeitig die Tradition und Modernität des Unternehmens widerspiegelt, entspricht sowohl den funktionalen als auch den ästhetischen Anforderungen und passt optimal in die Region“, so Fröhmel. Im vergangenen Herbst wurde von Korte ein drittes Projekt für die Steiner-Beck AG am Stammsitz in Wetzikon erfolgreich umgesetzt. Hier wird das Shopdesign-Konzept des Interieurs und der Warenpräsentation adäquat zu den Filialen in Hinwil und Arosa fortgeführt. ■



Was macht Stores heute erfolgreich? Das Store Book 2025 gibt Antworten – mit 53 herausragenden Store-Konzepten aus dem In- und Ausland. Es zeigt, wie der stationäre Handel Herausforderungen meistert, neue Erlebnisräume schafft und bewährte Konzepte weiterentwickelt. Vom traditionsreichen Modehaus über die schicke Bäckerei bis zur modernen Gaming-Arena – die vorgestellten Stores stehen für Vielfalt und Innovation, von internationalen Hotspots bis hin zu kleinen, einzigartigen Läden mit besonderem Charakter. (Deutscher Ladenbau Verband, 224 Seiten)