

Check Up

N°5 30. APRIL 2022

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



FÜLLUNGEN & DEKORE

■ effektvolle Ideen ■ Dosiermaschinen & Cremekocher im Vergleich



ENERGIE: Notfallstrategien
statt Panikmache



INNOVATIVE MEHLE
gleichen Vitaminmangel aus



PERSONALMANGEL Bewerber
& Mitarbeiter emotional binden

Liebe Leserinnen und Leser,

schon in den 1970er Jahren hatte Total, heute einer der fünf größten Erdöl- und Erdgasproduzenten der Welt, in seiner Firmenzeitung darüber berichtet, dass die Treibhausgase zu einer Erderwärmung und somit zu einem globalen Klimawandel führen werden. Zu einem Umschwenken auf CO₂-freie Energieträger hat dies aber in der Führungsspitze nicht geführt. Im Gegenteil. Lobbyisten der Energie- und Autokonzerne haben bisher den Wechsel zu erneuerbaren Energiequellen erfolgreich behindert. Und jetzt? Jetzt wirkt der russische Angriffskrieg in der Ukraine wie ein Brandbeschleuniger. Es kann gar nicht schnell genug gehen mit dem Ausbau der Wind- und Sonnenenergie – vor allem wegen des drohenden Gas-, Kohle- sowie Ölembargos wird die Unabhängigkeit von fossilen Brennstoffen essenziell. Ein schneller Wandel ist unabdingbar – auch in der backenden Branche. Denn im deutschsprachigen Raum sind es bisher nur einzelne Vorreiter, die innovative Wege beschreiten, wie etwa Bäcker Roland Schüren, der Elektropionier, der nicht nur die Entwicklung des Bäcker-Elektro-Mobils Street Scooter BV1 mit entwickelt hat, sondern auch seinen Strom aus der Photovoltaikanlage an einer Fastned- und Tesla-Ladestation zur Verfügung stellt. Oder die Österreichische Großbäckerei Mpreis, die ihre Backöfen und Lkws mit Wasserstoff betreibt und diesen sogar über einen Elektrolyseur selbst herstellt. „Dies sind wichtige Schritte in die richtige Richtung“, sagt der unabhängige Energieconsultant Dirk-Siegfried Hübner. Unternehmen, die sich bisher wenig um das Thema Energiemanagement gekümmert haben, sollten sich jetzt bewusst mit ihren internen Prozessen beschäftigen, um langfristig Kosten einzusparen und im Fall eines Gasembargos weiterhin geschäftsfähig zu sein. Wo Bäckereien am besten

ansetzen, erklärt der Unternehmensberater im Interview ab Seite 14.

Auch in puncto Produktionstechnik können Betriebe durch eine passgenaue Wahl Ressourcen sparen. Wir stellen in einer Übersicht fünf Dosier- und Spritzmaschinen für unterschiedliche Betriebsgrößen vor, mit denen sich im Handumdrehen verschiedene Massen verarbeiten lassen (Seite 22). Einen Überblick über Cremekocher verschiedener Hersteller können Sie sich ab Seite 40 verschaffen. Einige Geräte sind mit einer Rückkühlfunktion ausgestattet, sodass Füllungen schnell heruntergekühlt und länger haltbar gemacht werden können.

Einen interessanten Trend aus Frankreich haben wir für Sie im Bereich Backzutaten aufgegriffen: Französische Mühlen werten ihre Mehlmischungen funktionell auf und fügen ihnen unter anderem Vitamine und Präbiotika zu. Vor welchen geschmacklichen Herausforderungen die Produktentwickler dabei standen und wie sie diese gelöst haben, lesen Sie ab Seite 26.

Qualifizierte Mitarbeiter:innen zu bekommen wird für backende Betriebe aktuell zu einem immer größeren Problem. Wie es gelingt, eine positive Außenwirkung zu kreieren und Fachkräfte langfristig emotional zu binden, erläutert Markus Pflüger, Geschäftsführer der Augsburger Agentur Hullimogulli (ab Seite 36).

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



38

Teigtemperatur Der Cake-Ometer liefert zuverlässige Temperaturdaten im Ofen, sodass Kuchenbäckereien aller Größen eine konstantere Qualität generieren, die Zutaten optimieren und Abfall reduzieren können.



14

Notfallstrategie statt Panikmache: Auch wenn ein russisches Gasembargo unwahrscheinlich erscheint, sollten Bäckereien dafür gerüstet sein, rät Energieberater Dirk-Siegfried Hübner. Im Interview erklärt er, wie dies gelingen kann.



26

Mehle, die Vitaminmangel ausgleichen können, stehen bei französischen Mühlen verstärkt im Fokus. Sie orientieren sich am boomenden Markt der Nahrungsergänzungsmittel und werten Brote für Verbraucher:innen funktionell auf.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Energie: Notfallstrategien statt Panikmache	14
Finanzhilfen: Liquide bleiben trotz extrem steigender Kosten	18
Finanzieller Ausgleich zum CO ₂ -Preis	21

EIGENMARKEN

Handelsmarken profitieren von der aktuellen Marktsituation	12
Die besten Brot- und Backwaren-Eigenmarken 2022	13

PRODUKTIONSTECHNIK

Dosier- und Spritzmaschinen im Vergleich	22
Cremekocher im Überblick	40

DEKORE & FÜLLUNGEN

Aus der Masse hervorstechen: simpel & schnell	24
---	----

BACKZUTAT

Mehle, die Vitaminmangel ausgleichen können	26
---	----

ROHSTOFF

Emmer braucht keinen Dünger und Brote halten länger frisch	28
--	----

PERSONALMANAGEMENT

Bewerber und Beschäftigte emotional an das Unternehmen binden	36
---	----

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	30
Produktneuheiten	38
Personalien/Termine	42
Handelsregister	44
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Professor Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften	50
Impressum/Fotohinweis	51

**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

Die Hilfe darf nicht abreißen!

Das unfassbare Leid der Menschen in den von Russland bombardierten Regionen der Ukraine nimmt mit jedem Tag, den der Krieg länger dauert, zu. Kriegsbeobachter sprechen gar von einer Strategie des Aushungerns. Reiner Dietl, Bäckermeister aus der niederbayerischen Dorfgemeinde Elisabethzell, organisiert deshalb Hilfskonvois, um Brot für die Menschen in die belagerten Gebiete zu bringen.

Bereits die erste Brotlieferung Anfang März an die ukrainische Grenze machte Reiner Dietl sprachlos, als er das Leid vor allem der Frauen, Kinder und älteren Menschen hautnah miterlebte. Für ihn Ansporn weiter zu machen, zumal Hilfsorganisationen berichten, dass die anfängliche Spendenflut allmählich abnimmt. Zurück im Bayerischen Wald organisierte Dietl sofort die nächste Tour ins Kriegsgebiet. „Unsere erste Fahrt fand viel Aufmerksamkeit“, berichtet der Bäckermeister, „zahlreiche Menschen meldeten sich, um zu helfen. Bei der zweiten Tour gingen wir dank unseren Erfahrungen noch strukturierter vor.“ Einen starken Partner fand Dietl im Landes-In-

nungsverband für das bayerische Bäckerhandwerk. Landesinnungsmeister Heinrich Traublinger kontaktierte unter anderem die bayerischen Innungen und die Meisterschüler des M193 an der Lochhamer Bäckerakademie. „Die Hilfsbereitschaft war überwältigend“, so Traublinger, „am Ende brachten wir 2.470 Kilogramm Brot zusammen, frisch gebacken und in einem speziellen Verfahren für vier bis fünf Wochen haltbar gemacht.“ Zusätzlich kamen weitere dringend gebrauchte Materialien zusammen: Zehn Lkws wurden voll geladen mit Brot, Hygieneartikeln, Medikamenten, Verbandsmaterial, Konserven, Powerbanks und Taschenlampen. Um die Organisation des Hilfskonvois kümmerten sich die Freiwilligen Feuerwehren Haselbach und Geiselhöring. Sie bekamen Verstärkung von den Bürgerbussen der Gemeinden und einige Betriebe aus der Umgebung stellten ihre Fahrzeuge zur Verfügung oder fuhren mit.

Mehr als 1.000 Kilometer Strecke, in weiten Teilen über Landstraßen und Gebirgspässe, 13 Stunden dauerte die Fahrt bis zur ersten Etappe in der Slowakei. Sieben Transporter wurden am Blindspot-Hilfslager ausgeladen. Die drei anderen fuhren weiter in die Ukraine. Das Ziel: Uzhgorod, zwei Kilometer hinter der Grenze. Dort betreut Vitali, ein ukrainischer Priester, eine Flüchtlingsunterkunft in einem umfunktionierten Hotel. Allerdings gab es von der örtlichen Polizei eine Sicherheitswarnung. Hilfstransporte seien von Straßenbanden



Rund 2.470 Kilogramm Brot, das sind 4.400 Packungen, sowie Medikamente, Powerbanks und weitere dringend benötigte Waren wurden mit zehn Transportern an die Grenze zur Ukraine gefahren. Bäckermeister Martin Rieger (Foto Mittel) übergibt die Brotspende an das Hilfslager der Organisation Blindspot. Die Brote wurden u. a. von den Bäckereien Riedmair, echt jetzt, Luidl, Karch, Schmitt, Edenhofer, Lokalbäckerei Brotzeit und Freundorfer in Sonderschichten gebacken. Foto rechts: Priester Vitali, der die Flüchtlingsunterkunft in Uzhgorod betreut (3. von links) dankt Reiner Dietl (4. von links) und seiner Gruppe für die Hilfslieferung.



Brot-Brücke Ukraine

überfallen worden. Es bestünde ein erhöhtes Risiko. Dennoch entschied die Gruppe, die Fahrt zu wagen. Das Passieren der Grenze dauerte fast drei Stunden. „Ich weiß gar nicht, was da alles geprüft wurde“, erzählt Reiner Dietl, „das Land ist im Kriegszustand und die Kontrollen sind natürlich streng. Wir mussten immer wieder die Pässe und Transportpapiere zeigen, bekamen unzählige Stempel, die Fahrzeuge und Insassen wurden untersucht und vor allem musste man sehr lange warten. Das hat Nerven gekostet.“ Was Reiner Dietl und sein Team jedoch am meisten beschäftigte, waren die jungen Grenzsoldaten, fast noch Kinder, die ungenlenk ihre Waffen trugen und augenscheinlich mit wichtigen Aufgaben betraut waren, an die sie noch ein paar Wochen zuvor wahrscheinlich nicht gedacht hätten. Sie begegneten dem Konvoi absolut freundlich und hilfsbereit.

In Vitalis Flüchtlingsunterkunft war die Freude groß, als die Transporter mit den Hilfsgütern ankamen, wenngleich eine bedrückende Stimmung über allem lag. Sieben Kinder und acht Erwachsene nahmen Reiner Dietl und seine Leute von dort mit nach Deutschland. Die Kinder sind teilweise sehr krank. Allein dafür hat sich die Fahrt mehr als gelohnt, betont Dietl. Seine Mutter nahm eine junge Frau mit ihren beiden Söhnen und der Oma bei sich zu Hause auf. Sie kommen aus Mykolajiw. Das liegt zwischen der Hafenstadt Odessa und der Krim. Zwei Wochen hatten sie im Keller ausgeharrt, ehe sie fliehen konnten. Inzwischen ist ihr Haus von Bomben zerstört. Auch die beiden anderen Familien fanden ein neues Zuhause in den Nachbargemeinden Laberweinting und Kirchroth. „Wir alle würden uns wünschen, dass dieser Krieg bald vorbei ist“, zieht Reiner Dietl sein Fazit, „aber es sieht leider nicht danach aus. Wir bereiten uns auf die nächste Hilfsfahrt vor. Mehr können wir nicht tun, aber das ist unsere Verantwortung.“ ■

Bäckereien aus ganz Deutschland, wie Bäckerei Puppe, Köhlers Vollkornbäckerei, Becka Beck und das Bio Backhaus Leib beteiligen sich an Hilfsaktionen, um Menschen mit Brot zu versorgen, die durch den russischen Angriffskrieg um ihre Existenzgrundlagen gebracht werden und Hunger leiden. So wurde die Hilfsaktion Brot-Brücke Ukraine von der gemeinnützigen Gesellschaft Atelier Ernährungswende zusammen mit dem Berufsverband Die Freien Bäcker aus dem Boden gestampft. Es geht darum, „Lebensmittelhilfen schnell und zielgerichtet in die Ukraine zu bringen“, erklärt die Koordinierungsstelle des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), mit deren logistischer Unterstützung die Aktion durchgeführt wird. „Aktiv zu werden und zu helfen, ist angesichts des Wahnsinns von Krieg und dem daraus erwachsenden Leid auch ein Weg aus der Ohnmacht oder Angst“, resümiert Peter Plaumann, Geschäftsführer des Atelier Ernährungswende.

Seit Ende März wird nahezu im wöchentlichen Rhythmus tonnenweise Brot in die Ukraine geliefert. Dabei geht die Brot-Brücke über verschiedene Strecken: Die West-Ost-Route startet in Berlin, die Nord-Route in Düsseldorf und die Süd-Route verläuft von der Schwäbischen Alb über Würzburg ebenfalls nach Berlin und von dort in die Ukraine. Der Transport über Berlin ist aktuell die logistisch sinnvollste Strecke, anstatt zum Beispiel von Süddeutschland direkt die Ukraine anzusteuern. Damit die Brot-Brücke nicht abreißt, suchen die Initiatoren weitere Unterstützer, die mindestens 280 Brote beisteuern können, also eine Palette. Eine kleinere Menge würde derzeit die Logistik überfordern. Gebraucht werden nur Brote mit langer Frischhaltung, zum Beispiel ein saftiges Vollkornkastenbrot. Auch Geldspenden werden gern angenommen. Infos: www.brot-bruecke-ukraine.eu ■

Die Hilfsaktion Brot-Brücke Ukraine fährt verschiedene Touren, um die lang haltbaren Brote in das Kriegsgebiet zu liefern.

