

C12331D

N°5 02. MAI 2023

# Check Up

## Back.*Business*

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE



# TOP 100

## DAS ORIGINAL

### Die führenden Deutschen Backwarenfilialisten 2023

exklusiv

## Kooperations-Partner



Informationen zu der Kooperation finden Sie unter:

[www.diabetesde.org/mestemacher](http://www.diabetesde.org/mestemacher)



## INHALT

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Die 100 führenden deutschen Backwarenfilialisten: Der Markt sortiert sich neu 12

### FRANCHISE-KONZEPT

Opulente Schneckengebäcke sind die neuen Stars 4



04

Das neue Franchise-System Cinnamood hat sich von Zimtschnecken inspirieren lassen und ganz neue Varianten davon entwickelt – mit Erfolg.

### LIEFERKETTE

Lebensmittelhersteller sind zu sehr von China abhängig 10

### SNACK-KONZEPT

Wrap trifft Fisch 26



26

**Wrap trifft Fisch:** Mit den Matjes- und Heringsfilets von Friesenkrone können Filialbäcker das To-go-Sortiment im Nu gelingsicher erweitern.

### PERSONALMANAGEMENT

In vier Tagen 40 Stunden arbeiten 28  
Mehr inspirierende Führung und positive Energie nötig 32

### PRODUKTENTWICKLUNG

In nur vier Tagen entwickelt: Ülker Nutritious Biscuit 44



44

Nutritious Kekse hat die Industriebäckerei Ülker in Rekordzeit von vier Tagen entwickelt, um in der türkischen Erdbebenregion nicht nur den Hunger zu lindern, sondern die Menschen auch mit Nährstoffen wie Eisen, Zink sowie wertvollen Vitamine B1, B2 und B3 zu versorgen, die das Immunsystem unterstützen.

### RUBRIKEN

News/Branchenmeldungen 8  
Internationale Branchenmeldungen 35  
Handelsregister 46  
Impressum/Fotohinweis 49  
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: 50  
Bärbel Heck, Geschäftsführerin von Dawn Foods Germany

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



Integriertes  
Pestizid  
Monitoring



zertifiziert nach  
**Sedex | SMETA**



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

# Opulente Schneckengebäcke sind DIE NEUEN STARS

Das neue Geschäftskonzept Cinnamood bietet mehr als 20 verschiedene Varianten der klassischen Zimtschnecke an. Statt rund und flach sind die Gebäcke aber quadratisch-voluminös mit gedrehter Optik und haben ausgefallene Toppings und Füllungen.

**O**b mit Blüten, Spekulatius, Pistazien, Oreo, Apfel oder Kokos – die ungewöhnlichen Cinnamood-Gebäcke machen optisch etwas her und sind besonders saftig. Die Macher Anne Schlecht und Luca Breuer haben sich von der klassischen Zimtschnecke inspirieren lassen und fo-

kussieren sich bei ihrem Geschäftskonzept auf ein einziges Produkt. Ähnliche Konzepte gibt es bereits seit vielen Jahren in Amerika wie Cinnaholic in den USA (30 Standorte) oder Cinnzeo in Kanada mit weiteren Geschäften in Mexiko, dem Mittleren Osten und der Mongolei (insgesamt 47 Läden). „Wir sind viel gereist und haben uns dort inspirieren lassen. In Deutschland ist die Zimtschnecke meist ein sehr langweiliges Gebäck, was revolutioniert werden sollte. Wir dachten uns, das fehlt auf dem

Die Blueberry Roll von Cinnamood kostet rund fünf Euro und ist gefüllt mit Blaubeermarmelade. Das Topping besteht aus veganem Frischkäse-Frosting, Blaubeerkompott und bunten Blüten.



Mark und wollten es mit richtig ausgefallenen Zimtschnecken umsetzen!“, erzählt Luca Breuer, der zuvor als Unternehmensberater bei KPMG gearbeitet hat. Bis sie letztlich die richtigen Zutaten für ihre Produkte gefunden haben wie Backmischungen, Füllungen und Toppings war es ein weiter weg. „Zweieinhalb Jahre haben wir gebraucht bis alles perfekt war“, berichtet Anna Schlecht, die vor drei Jahren ihren Master in Wirtschaftspsychologie gemacht hat. „Wir wollten den perfekten Teig für unsere Rolls. Daher haben wir wirklich sehr lange verschiedene Teigvarianten ausprobiert. Auch die Füllungen und Toppings haben wir sehr intensiv erarbeitet, um herauszufinden, was am besten zusammen schmeckt. Es ist uns gelungen, ganz neue, einzigartige Sorten zu kreieren.“ Darin liegt offenbar auch der Erfolg ihrer Geschäftsidee. Denn Cinnamood ist keine normale Bäckerei, sondern ein komplett neues Konzept, was es so vorher noch nicht in Deutschland gab. „Der Fokus speziell auf ein Produkt macht uns einzigartig. Die Leute wussten nicht, dass es so etwas wie unsere Rolls jemals mal geben könnte, da sie so ausgefallen und neu sind. Deshalb sind sie auch so beliebt“, meint Anna Schlecht. Schon im Studium war ihr und Luca Breuer klar, dass sie sich selbstständig machen wollen. „Ein eigenes Café war der ursprüngliche Plan. Auch die Idee, dass es ein Franchise werden soll, hatten wir sehr früh. Dass wir uns auf Zimtschnecken spezialisieren, hat sich im Laufe der Zeit entwickelt. Wir fanden das Gebäck hat Potenzial weiter ausgearbeitet zu werden“, erklärt Breuer.

Im März 2022 haben Schlecht und Breuer ihren ersten Laden in Köln eröffnet und standen die ersten drei Monate, sieben Tage die Woche im Store. Mittlerweile konzentrieren sich die beiden aber nur noch auf die Expansion, denn ihr Geschäft wächst schneller als gedacht und sie haben mittlerweile fünf weitere Läden in Düsseldorf, Hamburg, Koblenz, Mannheim und Berlin mit Franchise-Partnern eröffnet. In Kassel, Bonn und Frankfurt stehen ebenfalls Neueröffnungen kurz bevor. Weitere Cinnamood-Läden sind in Stuttgart und München geplant. Ebenso wollen Schlecht und Breuer mit ihrem Konzept im Ausland durchstarten: Zürich, Amsterdam, London und Paris sind ihr Wunschstädte und sie suchen hierfür geeignete Locations und Franchise-Partner. ■

# KOMPLET

... ZU JEDEM EREIGNIS  
DAS BESONDERE!



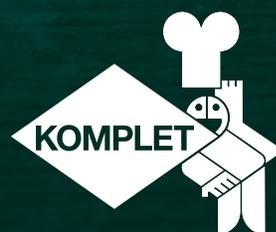
DIE „SOFTE“ REVOLUTION!

**KOMPLET Soft Amigos**



NATÜRLICH URSPRÜNGLICH!

**KOMPLET Almkruste**



FAMILIEN  
GEFÜHRT  
SEIT 1892

info@komplet.com  
www.komplet.com