C12331D

Check Up Back.Business

N°6 30. MAI 2022

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE

TOP 100

DAS ORIGINAL

Die führenden Deutschen Backwarenfilialisten 2022

NACHHALTIGKEIT Fallstricke in der Kommunikation

NEUHEITEN Von Blätterteig-Burger bis Laugenpizza

Marktsituation der Bäcker: HISTORISCH große Aufgabe

PREISAUSSCHREIBEN

MESTEMACHER PREIS

GEMEINSAM LEBEN

Förderer Gleichstellung Frau + Mann
www.mestemacher.de/gleichstellungsaktivitaeten

Der **Mestemacher Preis**
„GEMEINSAM LEBEN“ prämiert die *Lebensmodelle*,
in denen die *Menschen füreinander da sind*,
sich gegenseitig helfen, sich gegenseitig fördern und
demokratisch-liberal miteinander umgehen.

PREISGELD:
3 X 5.000 EURO ZU GEWINNEN

In den Kategorien:

- Institutionalisiertes Mehrgenerationenhaus
- Wohngemeinschaft
- Anderer Lifestyle Modell Typ
  (z.B. religiös-liberale Einrichtung zur Förderung von religiöser Gleichstellung oder Gentlemen´s Clubs, die Frauen als Mitglieder zulassen)

Die Bewerbungsunterlagen finden Sie unter:

https://www.mestemacher.de/gleichstellungsaktivitaeten/mestemacher-preis-gemeinsam-leben/

Mestemacher
the lifestyle-bakery

Mestemacher GmbH · 33254 Gütersloh
Telefon +49 (0) 5241 / 8709-68
www.mestemacher.de

Sonnenblumenöl aus Rumänien: Bisher war das südosteuropäische Land nicht interessant für deutsche Einkäufer. Durch den Krieg in der Ukraine, dem Hauptexporteur, ist das nun obsolet und Produzenten in Rumänien rücken in den Blick. Sie haben noch freie Mengen raffiniertes Sonnenblumenöl zur Verfügung.

Die Stimmung in der Branche ist angesichts steigender Preise, Fachkräftemangel und Lieferverzögerungen bei Rohwaren angespannt. Wir haben mit Vertretern von Filialbäckereien darüber gesprochen, wie sich die Situation auf ihr Unternehmen auswirkt.

Klimaziele: Immer mehr Firmen werben damit, dass ihre Produkte regional, klimaneutral oder umweltschonend sind. Mit solchen Versprechen sollten Firmen vorsichtig sein, meint PR-Beraterin Nadine Hofer. Entpuppen die sich als inhaltsleere Blasen, wendet sich das Blatt schnell gegen das Unternehmen.

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Marktsituation der Filialbäckereien: „Wir stehen vor einer historisch großen Aufgabe!“ 12

Exklusiv: Die Top 100 führenden deutschen Backwarenfilialisten 24

ROHSTOFF

Verfügbar: Sonnenblumenöl aus Rumänien 8

LOBBYARBEIT

Wie viel Geld Interessenvertreter der Backbranche ausgeben 10

PRODUKTIONSTECHNIK

Schanzenbäcker senkt mittels Vakuumierung die Energiekosten 6-stellig 34

PRODUKTNEUHEITEN

Von Blätterteig-Burger bis Laugen-Pizza 40

NACHHALTIGKEIT - MARKETING

Tue Gutes und rede darüber – aber glaubwürdig 44

Das Klima-Label ist noch zu ungenau. Eine neue Messmethode berücksichtigt auch LEH und Konsument:innen 48

RUBRIKEN

News/Branchenkurzmeldungen 4

Internationale Kurzmeldungen 30

Handelsregister 50

Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Katja Thiele-Hann, Bäckereiberaterin 54

Impressum/Fotohinweis 55

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 57
www.specialtybrokers.de/ipm

Bundeskanzler Scholz sichert Bäckerhandwerk Unterstützung zu

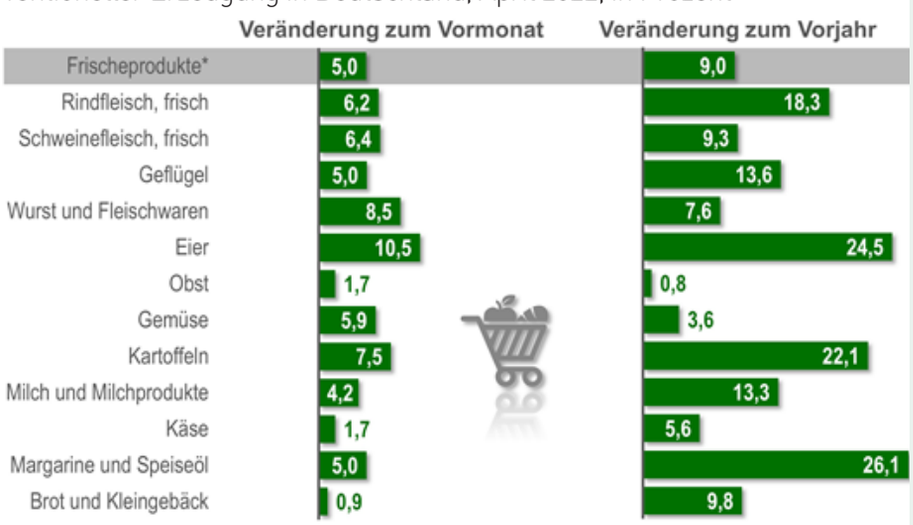
Anlässlich des Tages des Brotes, den die Deutschen Innungsbäcker am 18. Mai bereits zum zehnten Mal mit bundesweiten Aktionen feierten, um auf die Bedeutung des Kulturguts Brot und des Bäckerhandwerks aufmerksam zu machen, sprach Bundeskanzler Scholz mit Vertretern des Zentralverbands über die aktuelle Lage der Handwerksbäckereien. Vor allem die rasant gestiegenen Rohstoff- und Energiekosten, aber auch mögliche Engpässe bei der Gasversorgung machen den Betrieben derzeit Sorgen. Olaf Scholz sicherte zu, die Belange des Bäckerhandwerks zu berücksichtigen: „Die deutsche Brotkultur ist weltweit einmalig. Aufgrund der dezentralen Struktur haben die Betriebe des Bäckerhandwerks eine große Bedeutung bei der Versorgungssicherheit der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln und müssen daher unterstützt werden“, so Scholz. ■

Im Namen aller Innungsbäcker überreichten Michael Wippler, Präsident vom Zentralverband, und Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider (o. re.) Bundeskanzler Olaf Scholz einen Brotkorb. Dabei machte sich der Regierungschef ein Bild vom Bäckerhandwerk vor Ort. In der Berliner Bäckerei Johann Mayer sprach er unter anderem auch mit Bäckermeister Karsten Berning.

Höhere Preise in allen Warengruppen

Dem Frische-Index der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) zufolge kosteten frische Lebensmittel im April durchschnittlich 9,0 Prozent mehr als im Vorjahresmonat. Das ist der höchste Wert seit April 2020 mit einer Teuerungsrate von 9,9 Prozent. Vor allem Eier, pflanzliche Fette und Öle sowie Speisekartoffeln kosteten deutlich mehr als vor einem Jahr. Die Entwicklung im April 2022 war von diversen Preisrunden geprägt. Die führten dazu, dass sich frische Lebensmittel innerhalb eines Monats um 5,0 Prozent verteuerten. ■

Veränderungsraten der Verbraucherpreise für frische Lebensmittel aus konventioneller Erzeugung in Deutschland, April 2022, in Prozent



*Summe aller aufgeführten Produkte aus konventioneller Erzeugung.

Max Rubner Institut: Zu viel Fett in Waffeln mit Kinderoptik

Zwar enthalten die meisten Waffelgebäcke mittlerweile weniger Zucker, dafür aber mehr Fett – vor allem die mit Kinderoptik.

Das Max Rubner-Institut kommt im aktuellen Produktmonitoring 2021 zu dem Schluss, dass es noch Reduktionspotenzial hinsichtlich der Gehalte an Zucker, Salz, Fett und gesättigter Fettsäuren gibt. Die Wissenschaftler:innen haben rund 4.500 Fertiglebensmittel, darunter auch Backwaren, auf ihre Energie- und Nährstoffgehalte untersucht und mit der Basiserhebnung aus dem Jahr 2016 verglichen. Das Fazit: Das Angebot dehnt sich teilweise zu Produkten mit niedrigeren Zucker-, Salz- und Fett-Gehalten aus und es konnten zum Teil signifikante Verringerungen gegenüber der Basiserhebung festgestellt werden. Dennoch sind weiterhin Produkte in den oberen Bereichen der Energie- und Nährstoffgehalte auf dem Markt. In einigen Produktgruppen sind die Energie- und Nähstoffgehalte im Vergleich zur Basiserhebung sogar erhöht. So fallen bei der Gesamtheit des Feingebäcks mit Kinderoptik zwar die Gehalte an gesättigten Fettsäuren und Zucker im Vergleich zur Basiserhebung geringer aus, aber Waffelgebäck mit Kinderoptik fällt durch vergleichsweise hohe Fettgehalte auf. Das konterkariert die nationale Reduktionsstrategie. Diese Produkte wurden für die Analyse ausgesucht, da laut Konsumforscher von GfK Feingebäck wie Kekse und Waffeln von nahezu allen Haushalten gekauft werden. ■

Neues Messverfahren zum Vermeiden von Lebensmittelabfällen in der Produktion

Der „Check Food Waste“ ist eine neue Methode, mit der Unternehmen erstmals ihre Lebensmittelverluste in der gesamten Wertschöpfungskette einheitlich und praxisnah nach internationalen Standards erfassen können, um effizienter und ressourcenschonender Lebensmittel zu produzieren. Entwickelt wurde die Methodik vom Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) und dem Beratungsunternehmen Fjol, ein Spin-Off aus dem ZNU, in Kooperation mit dem deutschen Tiefkühlinstitut sowie acht Pilotunternehmen, darunter unter anderem die Industriebäckerei Coppenrath & Wiese. Gemäß dem Motto „Was man messen kann, kann man steuern” werden die Unternehmen dabei unterstützt, ihren Status Quo bei Lebensmittelverlusten zu erfassen, um gemeinsam Wege aufzuzeigen, die das Entstehen von Lebensmittelverlusten in der Produktion reduzieren. „Lebensmittel so effizient und ressourcenschonend wie möglich zu produzieren und zu distribuieren, ist für die Unternehmen gleichermaßen betriebswirtschaftlich sinnvoll wie ökologisch geboten“, erklärt Dr. Axel Kölle, Leiter des ZNU. Eine konkrete Erkenntnis der Untersuchung: Lebensmittelverluste fallen vor allem an, wenn auf einer Produktionslinie auf ein neues Produkt gewechselt wird, denn zwischen zwei Chargen müssen die Anlagen aus Hygiene- und Qualitätsgründen gereinigt werden. Um die dabei entstehenden Verluste so gering wie möglich zu halten, ist es wichtig, Arbeitsabläufe bei Chargenwechseln klar zu definieren und die Produktion bestmöglich zu planen. Weiteres Potenzial, um Lebensmittelverluste zu verringern, liegt für die Unternehmen in innovativen Verfahrenstechniken. Beispielsweise hat Coppenrath & Wiese durch eine Erweiterung der Apfelschälanlage erreicht, dass die Schäläpfel statt zu 75 Prozent jetzt zu 95 Prozent verwertet werden. Da aber die Möglichkeiten solcher Ansätze stark von den verarbeiteten Rohwaren abhängen, ist das weitere Einsparpotenzial je nach Unternehmen individuell sehr unterschiedlich. Mit dem Check Food Waste-Tool möchten ZNU und Fjol in Deutschland eine Vorreiterrolle einnehmen, um gemeinsam mit den Herstellern der Lebensmittelverschwendung entgegenzutreten und gleichzeitig eine möglichst hochwertige Verwertung von unvermeidbaren Verlusten zu gewährleisten. ■