

Check Up

N°6 06. JUNI 2023

Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



**NEUER
VERKAUFSHIT:
KUCHEN-KLASSIKER
mit opulentem Dekor**



THE NATURAL COLOUR CHALLENGE


RINGE-KUHLMANN
Bright ideas in natural colours

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN: ENERGIE

Solarcarport – ohne Genehmigungspflicht	20
Förderregeln für den Umweltbonus	21
Elektrifizierung: Kleine Betriebe erhalten	
Zuschüsse für Umrüstung auf Strom	22
Strompreis für 6 Cent	24
Aus für Leuchtstoffröhren: LED wird zum Muss	26

DEKORE & FÜLLUNGEN

Retro-Kuchen mit modernem Twist	04
---------------------------------	----



04

Aiden Ryan aus Manchester verwandelt schlichte Kastenkekse in verschwenderisch dekorierte Leckerbissen. Beim Anblick läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Das Gehirn signalisiert sofort: „Haben wollen!“

SNACK-TRENDS

Süß & herzhaft naschen, aber bitte nachhaltig!	14
---	----

NEUARTIGE LEBENSMITTEL

Food Innovation Conference: Realitätscheck für Novel Foods	18
---	----

LADENBAU

Ladenbauer spüren sinkende Investitionslust	19
--	----

SOCIAL MEDIA

Wie Bäckereien von Influencer- Marketing profitieren können	28
Lifestyle-Influencer wirken als Testimonials authentischer	31



28

Gemeinsam mit reichweitenstarken Influencer:innen können Bäckereien ihre Produkte nicht nur authentischer bewerben, sondern auch gezielt Azubis und Fachkräften anwerben.

NACHHALTIGKEIT

Greenwashing-Verbot: „klimafreundlich“ nur mit TÜV-Siegel	34
Klimabäcker: KI als Booster für mehr Nachhaltigkeit	36

DIGITALISIERUNG

Kommissionieren mit KI-Robotern	24
IT-Sicherheit: Wirkungsvoller Schutz für Klein- und Kleinstunternehmen	25

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	10
Internationale Branchenmeldungen	34
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Brotkönig Patrick Zimmer, Geschäftsführer der Bäckerei Zimmer	42
Impressum/Fotohinweis	43

**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

Retro-Kuchen mit modernem Twist

Eigentlich wollte Aiden Ryan vor drei Jahren durch den Verkauf seiner Kuchen nur Geld für den National Health Service sammeln. Doch seine großzügig mit Keksen dekorierten Gebäcke kamen so gut an, insbesondere auf Facebook und Instagram, dass er heute in Manchester drei Cafés betreibt und Geschäftskunden beliefert.

Text: Isabell Köster

Der Kastenkuchen ist üppig dekoriert mit frischer Passionsfrucht, Maracuja-Sauce und Baiser – ein sommerlicher Hingucker, der lange frisch bleibt. „Unsere Kreation ist eine Hommage an eine der beliebtesten Eissorten der Welt, weswegen wir ihn Solero-Laib getauft haben. Mango hatte nicht die richtige Konsistenz, weswegen wir uns für eine Orangenfüllung entschieden haben“, erklärt Loaf MCR-Geschäftsführer Aiden Ryan. Der 31-Jährige hat während der Corona-Pandemie ein Start-up rund um die saftigen Kuchen gegründet. Drei Jahre später be-

treibt er in seiner Heimatstadt, dem nordenglischen Manchester, davon leitet sich auch das Kürzel MCR ab, drei Cafés mit zehn Mitarbeiter:innen, darunter zwei Bäckerinnen. Seine persönliche Erfolgsformel: „Die Leute lieben es, wie wir klassische Geschmacksrichtungen beziehungsweise bestehende Produkte aufgreifen und sie als Inspiration zum Kreieren wunderschöner Gebäcke nutzen.“

Alles begann mit Backen für den guten Zweck

Dass es Loaf MCR gibt, ver-



Der Lotus Biscoff-Loaf war einer der ersten Kuchen, die Aiden Ryan für sein Startup entwickelt hat. Der charakteristische Geschmack des Karamellgebäcks findet sich im Boden, in der Buttercreme und im Belag aus Kekskrümeln wieder. Verfeinert wird das Süßgebäck mit Karamellsauce.

dankt Aiden Ryan einer glücklichen Fügung und dem Wunsch, in seiner lokalen Gemeinschaft Gutes zu tun. Denn während Ryan für die Dauer des ersten Lockdowns im Jahr 2020 von seinem Job als Assistant Store Manager bei der britischen Modemarke Belstaff beurlaubt war, riskierten einige seiner Freunde und Verwandten im Dienst des National Health Service (das staatliche Gesundheitssystem im Vereinigten Königreich; NHS) täglich ihr Leben im Kampf gegen Corona. Ihnen wollte er seine Dankbarkeit zeigen und etwas zurückgeben. Als im Mai 2020 bei Belstaff ein Backwettbewerb ausgerufen wurde, kam Ryan die Idee, auf diesem Weg Spenden für den NHS zu sammeln, obwohl er in seinem Leben bisher nur wenige Kuchen gebacken hatte. Dafür erstellte er eigens ein Instagram-Profil, das heute rund 15.000 Follower:innen hat.

Während seine Kollegen für den Wettbewerb Brote backten, versuchte Ryan sich an einem sogenannten Pfundkuchen – einem Rührkuchen, der traditionell je ein Pfund Mehl, Zucker, Butter und Eier enthält. Diese Kuchensorte wurde in den 60er Jahren in den USA und Großbritannien populär. Traditionell waren Pfundkuchen rund und schnörkellos. Daher war Aiden Ryans erster Zitronenkuchen nur schlicht mit Zitronenguss dekoriert. Doch das wurde dem jungen Mann schnell zu eintönig. „Ich wollte diesen simplen Klassiker ein wenig aufregender gestalten, auch was die Form angeht“, sagt er. Auf Grundlage eines Rezepts aus dem Internet spielte er bei den Zutaten ein wenig mit den Verhältnissen und fügte verschiedene Toppings und Geschmacksrichtungen hinzu. Zum Beispiel mischte Ryan der Biskuitmasse oder der Glasur Lotus Biscoff- oder Jammie Dodgers-Kekse bei. Bei letzteren handelt es sich um eine beliebte britische Kekssorte, bestehend aus zwei runden Talern Mürbeteiggebäck mit einer Schicht Himbeer-Marmelade dazwischen. Laut Hersteller Burton's Biscuit Company ist Jammie Dodgers seit Jahren die berühmteste Süßigkeitenmarke für Kinder in Großbritannien, wobei nach aktuellen Angaben etwa 70 Prozent der Kekse von Erwachsenen verzehrt werden. „Bis heute ist die Variante mit Jammie Dodger mein absoluter Favorit“, sagt Ryan. Weitere Geschmacksrichtungen, die der Quereinsteiger ausprobiert hat und die später Teil des Sortiments seiner Bäckerei wurden: Orangen- und Schokolade-Orangen-Kuchen.

Als Ziel hatte sich Ryan gesetzt, hundert Kuchen

zu backen. Allerdings hatte er nur einen kleinen alten Ofen zur Verfügung: „An manchen Tagen habe ich acht bis zehn Stunden mit Backen verbracht und trotzdem nur sechs Kuchen fertig bekommen“, erinnert sich Ryan. Sein Ziel erreichte Ryan trotzdem nach rund fünf Wochen – auch wenn sein Ofen am Ende streikte – und sammelte via Instagram 1.000 Pfund für den NHS. Wer den guten Zweck unterstützen wollte, konnte über die Online-Plattform Ryans Backergebnisse zu einem niedrigen Preis erwerben. Das eingenommene Geld spendete er dem lokalen Krankenhaus Salford Royal Hospital. Das sollte eigentlich der Schlusspunkt für den Hobbybäcker sein. „Ich wollte im Herbst 2020 nach London umziehen, um dort der neue Flag Ship Store-Manager von Belstaff zu werden. Doch das Universum gab mir die Gelegenheit, endlich etwas Eigenes auf die Beine zu stellen. Ich hatte anfangs Bedenken, weil ich keinerlei Erfahrungen aus der Food-Branche mitbrachte. Aber es gab diesen instinktiven Moment, in dem ich entschied, die Idee weiterzuverfolgen. Da gab es etwas an meinen Kuchen und der Marke Loaf MCR, dass die Leute ansprach“, berichtet Ryan. Einen der ersten

Der Solero-Kuchen war 2022 eines der Sommer-Specials von Loaf MCR. Er ist mit Orangenmarmelade gefüllt, mit frischen Passionsfrüchten und Baiser sowie Maracujasauce garniert.

