

09. JUNI 2025

Check Up

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

DEKORE & FÜLLUNGEN



IBA 2025:
Rückblick & Highlights



KÖNIG MASCHINEN:
Investitionen & KI



LADENBAU:
Gastro & Beleuchtung

Liebe Leserinnen und Leser,

Die erste Jahreshälfte 2025 ist bereits vorüber – so schnell kann die Zeit vergehen. Dieser Eindruck wird besonders dann verstärkt, wenn sich viel tut. Und bisher, muss man sagen, hat sich dieses Jahr einiges getan: Trump verunsichert mit seinem unberechenbaren Vorgehen bezüglich der verhängten Zölle auch weiterhin Unternehmen hierzulande. Darüber sprechen wir mit Zollexperte und Partner der Rechtsanwaltskanzlei KMLZ, Dr. Christian Salder, in der dritten Folge unseres Podcasts „Backgeflüster“. Hören Sie gerne rein!

Auch die iba kann für dieses Jahr ungewöhnter Weise im Kalender als erledigt markiert werden. Welchen Eindruck die Fachmesse in Düsseldorf hinterlassen hat und welche Besonderheiten wir in den sieben Hallen identifizieren konnten, lesen Sie im Nachbericht ab Seite 16.

In Bezug auf die Rohstoffpreise gab es ebenfalls großen Entwicklungen – hauptsächlich in die Höhe. Bei Kakao war dies besonders deutlich, die Preise explodierten regelrecht in den Monaten um den Jahreswechsel. Gründe dafür: geringe Verfügbarkeiten und schwankende Qualitäten unter anderem aufgrund der Folgen des Klimawandels und politischer Dynamiken. Mit einer Verbesserung der Situation um die Kakaobohne dürfte in kommenden Zeit nicht gerechnet werden. Damit steigt auch der Druck in der Branche und die Frage drängt sich auf, wie die beliebte Zutat Schokolade zukunftsicher gemacht werden kann. In welche Alternativen zurzeit investiert wird und ob diese kakao-freien Produkte eine Lösung für Bäckereien und Konditoreien sein könnten, lesen Sie ab Seite 22.

Der Kaffeemarkt steht auch vor großen Herausforderungen – nicht nur durch sich erhöhende Preise, sondern auch durch den anhaltenden Trend der Gen Z hin zum koffeinreduzierten Konsum. Mit welchen Kaffeespezialitäten und alternativen Hinguckern Bäckereien bei jungen Menschen punkten können, erfahren Sie ab Seite 14.

Blickfänge sind, wenn es um Dekore und Füllungen geht, das A und O. Denn: Die Optik eines Gebäcks oder einer Kreation entscheidet mitunter, ob das Produkt gekauft wird. In dieser Ausgabe



Irreks präsentierte auf der iba 2025 unter anderem ein Haferbrot mit dem Premix Soft Hafer.

haben wir die aktuellen Tendenzen in diesem Bereich für Sie ab Seite 10 unter die Lupe genommen.

Nachdem wir in der April-Ausgabe das Laden- design ausgewählter Bäckereien und Cafés präsentierte, geht es nun im zweiten Teil der Strecke um Gastro-Einrichtungen sowie um die neuesten Entwicklung im Bereich Beleuchtung. Was hier im Trend liegt und welche Lösungen KI bieten kann, erfahren Sie ab Seite 34.

Bei König Maschinen ist KI bereits ein präsent Thema. Über den Einsatz dieser Technologie sowie deren Potenzial im Bäckereimaschinen-Bereich haben wir mit Armin Kernler und Dietmar Aichhorn gesprochen. Beide verstärken seit November 2024 die Geschäftsführung in den Bereichen Vertrieb beziehungsweise Service und geben im Interview ab Seite 26 einen Einblick in die strategische Zielsetzung des Unternehmens.

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

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Von Mohn bis Yuzu: 5 Top Trends für Dekore & Füllungen 4



Dekore und Füllungen sorgen nicht nur für einen echten Hingucker, sondern mitunter auch für einen Impulskauf. Welche fünf Geschmacksrichtungen und Kombinationen aktuell besonders im Trend liegen, lesen Sie ab Seite 4.

GETRÄNKETRENDS

Von Pink Latte bis Pistazien Cold Brew – Alternativen zu Kaffeeklassikern 14

MESSE

Iba 2025: Rückblick & Highlights 16



Ungewohnter Weise fand die Iba 2025 bereits in der ersten Jahreshälfte statt. Vom 18. bis 22. Mai traf sich die Branche dieses Mal in Düsseldorf. Ab Seite 16 blicken wir auf die Fachmesse zurück: Von Zahlen und Fakten bis Produkthighlights.

ROHSTOFFE

Die Zukunft der Schokolade? 22

LADENBAU

Die schönsten Restaurants, Hotels & Bars 34

BÄCKEREIMASCHINEN

„Wir sehen eine klare Verschiebung hin zu intelligenten, vernetzten Systemen“ 26



Welche Rolle spielt KI bei König Maschinen aktuell? Und welches weitere Potenzial birgt die Technologie? Antworten auf diese und weiteren Fragen lesen Sie im Interview mit den Geschäftsführern für die DACH-Region Armin Kernler und Dietmar Aichhorn ab Seite 26.

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	4
Internationale Branchenmeldungen	30
Produktneuheiten	38
Handelsregister	40
Impressum/Fotohinweis	41
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Gesa Lücken, Inhaberin von Cats Consulting	42

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

Integriertes
Pestizid
Monitoring

FROM TO F2F

zertifiziert nach
Sedex | SMETA

**SPECIALTY
BROKERS**

ÖZGÜR

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

„Frauen formen die Backbranche“ – Miwe veranstaltet **erste Plattform nur für Bäckerinnen**



Eine der Keynotes: Bäcker-, Konditormeisterin und Brotsommelière Natalie Frühwirth sprach über mentale Stärke und berichtete von ihren eigenen Erlebnissen als Führungskraft.

Am 6. Mai 2025 fand im Miwe live baking center in Arnstein eine richtungsweisende Premiere statt: Die erste Netzwerkveranstaltung speziell für Frauen in der Backbranche versammelte 25 Unternehmerinnen und Geschäftsführerinnen aus der gesamten DACH-Region – viele von ihnen führende Persönlichkeiten in ihren Betrieben. In einem offenen und vertrauensvollen Rahmen diskutierten sie zentrale Herausforderungen des Arbeitsalltags, tauschten sich über Führungsverantwortung, Vereinbarkeit von Familie und Beruf und persönliche Entwicklung aus – und legten damit den Grundstein für ein neues Kapitel der Branchennetzwerke in dem traditionell männerdominierten Wirtschaftszweig. Initiator der Veranstaltung war Maschinenhersteller Miwe Michael Wenz, der nicht nur die Idee für dieses neue Format entwickelte, sondern auch ganz bewusst den Raum öffnete, um starken Frauen in der Branche eine eigene Bühne zu bieten. „Dass diese Initiative unter anderem auf den Impuls von Männern aus unserem Haus zurückgeht, ist kein bloßer Zufall – es steht für einen echten Kulturwandel, den wir bei Miwe leben“, betont Sabine Michaela Wenz, Geschäftsführerin bei Miwe.

Im Zentrum der Veranstaltung standen drei Keynotes, die nicht nur inhaltlich überzeugten, sondern vor allem persönlich berührten: Heike

Brinkhege eröffnete mit einem eindrucksvollen Vortrag zum Thema Krisenbewältigung – authentisch, nahbar und voller praktischer Impulse. Im Anschluss sprach Natalie Frühwirth über Stressmanagement und mentale Stärke, wobei sie ihre Erfahrungen als Führungskraft in einem Familienbetrieb einbrachte. Den emotionalen Höhepunkt bildete Lea Wagner, die unter dem Titel „Meine Geschichte an die Spitze“ offen von Hindernissen und hilfreichen Begegnungen auf ihrem Weg zur Deutschen Meisterin im Bäckerhandwerk berichtete. Themen wie Sexismus, familiäre Belastung, aber auch Führung und gegenseitige Ermutigung wurden in allen Vorträgen offen adressiert – mit spürbarer Zustimmung im Raum. Der Dialog war getragen von echtem Interesse und gegenseitiger Wertschätzung – Erfolg wurde nicht hinterfragt, sondern selbstverständlich gegönnt. Dieses besondere Miteinander war einer der stärksten Eindrücke des Tages und bildete die Grundlage für das, was über die Veranstaltung hinaus wirken soll: ein ehrlicher, lebendiger Austausch auf Augenhöhe.

Der langfristige Plan – und expliziter Wunsch vieler Teilnehmerinnen – ist es, dieses Format fortzuführen. Eine Folgeveranstaltung ist bereits in Planung. Miwe-Geschäftsführerin Sabine Michaela Wenz freut sich sehr über den Erfolg und die Atmosphäre der Premiere: „Was bei mir bleibt, ist ein stilles Echo – Offenheit, Tiefe, Wärme. Es war kein Event im klassischen Sinn, sondern ein Raum, in dem Begegnung möglich war. Ehrlich, respektvoll, nah. Unser Ziel war es, Frauen sichtbar zu machen, die mit ihren eigenen Herausforderungen oft übersehen werden. An dieser Stelle bin ich sehr dankbar für die Offenheit, für die Gespräche – für das Vertrauen, das spürbar war. Da ist etwas in Bewegung gekommen. Und ich glaube, es wird auch über diesen Tag hinaus bleiben.“ Auch Tage nach der Veranstaltung reißt das positive Feedback nicht ab. Miwe sieht sich durch diese Resonanz bestärkt, das Engagement für Gleichberechtigung und Sichtbarkeit in der Branche weiter auszubauen. ■

Neue Podcast-Folge „Backgeflüster“

„Backgeflüster“, als perfekte Ergänzung zu unserem Magazin und zu unseren monatlichen News, geht nun in die dritte Runde. In unserem Podcast sprechen wir mit Spezialisten über aktuelle Trends, wirtschaftliche Entwicklungen und marktrelevante Themen. So auch in der neuen Folge: Im Gespräch mit Zollexperte und Partner der Rechtsanwalts-gesellschaft KMLZ, Dr. Christian Salder, thematisieren wir den Zollstreit zwischen den USA und ihren Handelspartnern. Während die europäischen Mitgliedstaaten an Lösungen für eine Einigung arbeiten, wächst in den Unternehmen weltweit die Unsicherheit, wie es im Zollkonflikt weitergehen wird und welche Auswirkungen sich langfristig hieraus ergeben. In Deutschland sind es neben der Automobilbranche auch die Maschinenhersteller, die massiv von den derzeitigen Zollentwicklungen betroffen sind. Für sie stellen die USA einen wichtigen Absatzmarkt dar. Doch wie sieht es aktuell an den US-amerikanischen Einfuhrhäfen aus?

Welche Maßnahmen können Unternehmen mit Exportgeschäft in die USA nun ergreifen, um ihr Absatzvolumen zu schützen? Welche Bedeutung hat das jüngste Urteil des Internationalen Handelsgerichts, mit dem die seit dem „Liberation Day“ verhängten Zölle für rechtswidrig erklärt wurden? Die neue Podcast-Folge ist ab sofort zum Beispiel auf Spotify und auf Youtube verfügbar. ■



Führungswechsel beim Deutschen Brotinstitut



Zwei Generationen in der Geschäftsführung vereint: Sara Di Napoli ist ab Juni 2025 die neue Leiterin des Deutschen Brotinstituts. Unterstützt wird sie dabei durch Manfred Stiefel.

Zum 1. Juni 2025 hat Sara Di Napoli die Leitung des Deutschen Brotinstituts (DBI) übernommen und folgt damit auf Bernd Kütscher. Sara Di Napoli ist eine bewährte Mitarbeiterin, heißt es von Seiten des DBI: In den vergangenen fünf Jahren

war sie eng in die Arbeit der Bundesakademie eingebunden und arbeitete in dieser Zeit intensiv mit Bernd Kütscher zusammen. In den letzten Jahren übernahm sie bereits zeitweise Aufgaben beim Brotinstitut, seit Beginn dieses Jahres immer regelmäßiger und tiefgreifender.

„Das Deutsche Brotinstitut steht für gelebte Qualität, für Handwerkskultur und unabhängige Prüfung. Diese Werte möchte ich stärken und weiterentwickeln. Ich bringe Ideen mit, wie wir das DBI noch sichtbarer machen und einen echten Mehrwert für Bäckereien bieten können“, erklärt Di Napoli.

Unterstützt wird Sara Di Napoli insbesondere durch Manfred Stiefel, der seit über 19 Jahren als Prüfer für das DBI tätig ist und zu den erfahrensten Brotexperten Deutschlands gehört. Als leitender Brotprüfer wird Stiefel ebenfalls ab 1. Juni 2025 für alle fachlichen Belange verantwortlich sein. Stiefel ist zudem der einzige Brotprüfer in Deutschland, der auch Brot-Sommelier ist. ■