

C12331D

N°7 10. JULI 2023

Check Up

Back. **Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



**Qualitätssicherheit:
KLIMINIMIERT
AUSSCHUSS IN DER
PRODUKTION**

Liebe Leserinnen und Leser,

Künstliche Intelligenz spielt für die Backbranche eine zunehmend wichtige Rolle. Daher stellt sich die Frage, ob die Ausbildungspläne dieser rasanten Entwicklung angepasst werden müssen. Brancheninsider und Lehrlingswart der Bäckerinnung Allgäu Philipp Reitberger sieht hier auf jeden Fall Modernisierungsbedarf. Er ist aber ebenso der Ansicht, dass trotz der Fortschritte in der KI-Technologie handwerkliche Expertise, Kreativität und persönlicher Service in Bäckereien weiterhin von entscheidender Bedeutung sein werden. KI werde, so wie schon heute, vor allem als Werkzeug zur Unterstützung dienen, indem sie bestimmte Aufgaben automatisiert, Ressourcen schont und Prozesse optimiert.

Wie KI eingesetzt werden kann, um Fehlchargen zu vermeiden und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, untersuchen die Technische Universität München und Kuchenmeister im Rahmen des Forschungsprojekts REIF. Gegenwärtig testet die Großbäckerei die von den IT-Experten der Universität entwickelte Software Bake, um das Aufschlagen von Teigmassen mit Luft zu kontrollieren und Qualitätsabweichungen noch während des Produktionsprozesses Herr zu werden (ab Seite 15).

Dass deutsche Lebensmittelhersteller zwar erkennen, wie wichtig der Einsatz von zukunftsorientierten Prozesstechnologien ist, aber nur wenige diese auch tatsächlich nutzen, zeigt der neue Innovationsreport Food vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik. Ohmsches Erhitzen, bei dem Lebensmittel mithilfe von elektrischem Strom von innen heraus aufgeheizt werden, setzen zum Beispiel nur 6,5 Prozent der befragten Unternehmen ein. Dabei böte sich dieses Verfahren auch bei Backwaren an, da es nicht nur energieeffizienter ist als konventionelle Backmethoden, sondern auch Zeit spart – ein Brot ist binnen zehn Minuten fertig gebacken. Weitere Informationen zu der Studie finden Sie ab Seite 18.

Darüber hinaus haben wir die aktuellen Ernteprognosen genauer unter die Lupe genommen: Den Experten des US-Landwirtschaftsministeriums

zufolge wird bei der weltweiten Weizenernte eine Rekordmenge erwartet, allerdings ist auch der Verbrauch gestiegen (ab Seite 26). Die aktuellen Hochrechnungen der EU-Kommission zur Ernte von Sonnenblumenkernen fallen ebenfalls positiv aus. Die Gründe dafür und welche Mengen genau erwartet werden, lesen Sie ab Seite 22.

In unserer Juli-Ausgabe werfen wir auch einen Blick auf den internationalen Backwarenmarkt und stellen eine prämierte Bäckerei in Singapur genauer vor. Die Nick Vina Artisan Bäckerei von Bäcker Nick Chua hat sich auf Vollkornsauerteigbrote nach deutschem Vorbild spezialisiert. Da diese viele Ballaststoffe, wenig Natrium und keinen Zucker enthalten, bekommt der Bäcker sogar staatliche Zuschüsse. Mithilfe von Partnern wie Chua will Singapurs Regierung langfristig eine gesündere Ernährungsweise im Land etablieren.

Weitere spannende Themen, die wir für Sie recherchiert haben: Stichproben ergaben, dass fast jeder zweite Honig aus Nicht-EU-Staaten gepanscht ist. Worauf Bäckereien achten sollten, um nicht wegen Betrugs belangt zu werden, weil sie unwissentlich gefälschten Honig verwendet haben (Seite 24). Der finnische Lebensmittelhersteller und Industriebäcker Fazer will international die Spitzenposition im Bereich nachhaltiger Zutaten einnehmen. Überdies lanciert das Unternehmen mit Fazer LOFO das weltweit erste Enzym, das den FODMAP-Gehalt von Brot im Vergleich zu Referenzprodukten um mehr als 50 Prozent senkt (Seite 30).

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

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Globale Weizenprognose auf Rekordniveau 26

DIGITALISIERUNG

Qualitätssicherheit: KI misst
Schaumstruktur und minimiert Ausschuss 14

PRODUKTIONSTECHNIK

Lebensmittelhersteller nutzen zu wenig
innovative Prozesse und die Hilfe
wissenschaftlicher Institutionen 18



26

Weizenernte: Laut aktuellen Prognosen soll die weltweite Weizenproduktion im Erntejahr 2023/24 einen Rekordwert von 800,2 Millionen Tonnen erreichen. Auch die Preise sinken seit vergangem Jahr in der langfristigen Betrachtung kontinuierlich.

ROHSTOFFE

Sonnenblumenkerne:
EU-Ernte 2023 auf Rekordkurs 22
Wenn Honig-Brot zum Etikettenschwindel wird 24
Deutsche konsumieren
weniger Getreideprodukte 25

BACKZUTATEN

Fazer will international führend
im Bereich nachhaltiger Zutaten werden 30

GLOBALER BACKWARENMARKT

In Singapur werden Vollkornbrote
subventioniert 32
Brot- & Kuchenmarkt in Singapur:
Status Quo & Ausblick 38



32

Backmarkt in Singapur: Die Entwicklung von Vollkornprodukten wird im südostasiatischen Inselstaat von der Regierung bezuschusst, um die Ernährungsweise der Bevölkerung zu verbessern, da mittlerweile jeder Zehnte an Diabetes leidet. Die Nick Vina Artisan Bäckerei ist ein Vorreiter im Bereich gesundheitsfördernder Backwaren und wurde auf der US-Bäckermesse, der IBIE, für ihr nährstoffreiches, zuckerfreies Vollkornbrot ausgezeichnet.

RUBRIKEN

Editorial	2
News	4
Internationale Kurzmeldungen	40
Produktneuheiten	48
Handelsregister, Impressum/Fotohinweis	49
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Lars Klingbeil, Brotbotschafter und SPD-Parteivorsitzender	50

**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

Bäckerei Moin für Nachfolgeregelung mit dem She succeeds Award ausgezeichnet



Das Inhaber-Ehepaar Brigitta Sui Dschen Mattke und Hans-Paul Mattke (Mitte) der Großbäckerei Moin mit ihren Nachfolgerinnen Jule Prothmann, Vicky Leskien, und Julianna Müller (von links).

Für ihre erfolgreiche Unternehmensnachfolge und -übergabe wurde das Ehepaar der Glückstädter Bio-Bäckerei Moin (85

Beschäftigte) Brigitta Sui Dschen Mattke und Hans-Paul Mattke vom Verband deutscher Unternehmerinnen (VdU) mit dem She succeeds Award ausgezeichnet. Sie haben im besonderen Maße dazu beigetragen, Frauen den Weg als Unternehmerinnen in der Nachfolge zu ebnen. Die Suche nach geeigneten Nachfolgern begann bereits vor zehn Jahren. Für die beiden Mattkes war es ein großes Anliegen, dass ihre werteorientierte Unternehmenskultur weiterhin die Zukunft von Moin inspiriert. Nachdem sich verschiedene Optionen inner- und außerhalb der Familie nicht verwirklichen ließen, tat sich vor vier Jahren überraschend eine neue, eher unkonventionelle Gelegenheit auf: Die drei Angestellten Vicky Leskien, Julianna Müller und Jule Prothmann bekundeten ihr Interesse an der Unternehmensübernahme als potenzielle Dreierspitze.

Die jungen Frauen waren zu dem Zeitpunkt circa drei Jahre im Betrieb und hatten die Mattkes nicht zuletzt durch ihren starken Willen und ihren Enthusiasmus überzeugt. „Ein weiterer Pluspunkt des Führungstrios ist ganz klar ihre deutlich strukturierte Arbeitsweise und die Kombination ihrer

unterschiedlichen Kompetenzen. Denn, dass der Betrieb heute nur schwer alleine geführt werden kann, da waren wir uns einig“, sagt Hans-Paul Mattke. Die drei Betriebswirtinnen brachten erste Erfahrungen aus dem Lebensmittelbereich sowie den nötigen Einsatz und die Bereitschaft mit, sich notwendiges Know-how anzueignen, um die Nachfolge im Sinne des Unternehmens anzutreten. Jede hat im Prozess der Übergabe ihren passenden Verantwortungsbereich in der Bäckerei gefunden.

Ein klares Konzept und ein Zeitplan halfen bei der Struktur des Übergabeprozesses. 2020 räumten Mattkes ihre Büros, um den drei Nachfolgerinnen Raum zu schaffen für ihre individuelle Entwicklung und das Zusammenwachsen als Führungsteam. Mit deren Ernennung zu Betriebsleiterinnen im Jahr 2021 zogen sich Brigitta Sui Dschen und Hans-Paul Mattke weitgehend aus dem operativen Geschäft zurück. In zwei Jahren werden sie das Unternehmen nur noch als Mentoren begleiten. Der Eintritt von Jule Prothmann, Vicky Leskien und Julianna Müller in die Geschäftsführung sowie der Kauf erster Gesellschaftsanteile werden in diesem Sommer den nächsten Meilenstein des Übergabeprozesses markieren. Dabei soll künftig ein Teil des Unternehmens in eine Stiftung umgewandelt werden, damit das Lebenswerk der Inhaber dem Kapitalmarkt entzogen wird und sich weiter im Sinne der Unternehmensziele entwickeln kann. ■

Die Bio-Backwaren der Glückstädter Bäckerei Moin sind in Bio-Läden an der Backtheke, in der Kühlung und der Tiefkühlung erhältlich.



Lkw-Maut bald abhängig von CO₂-Ausstoß

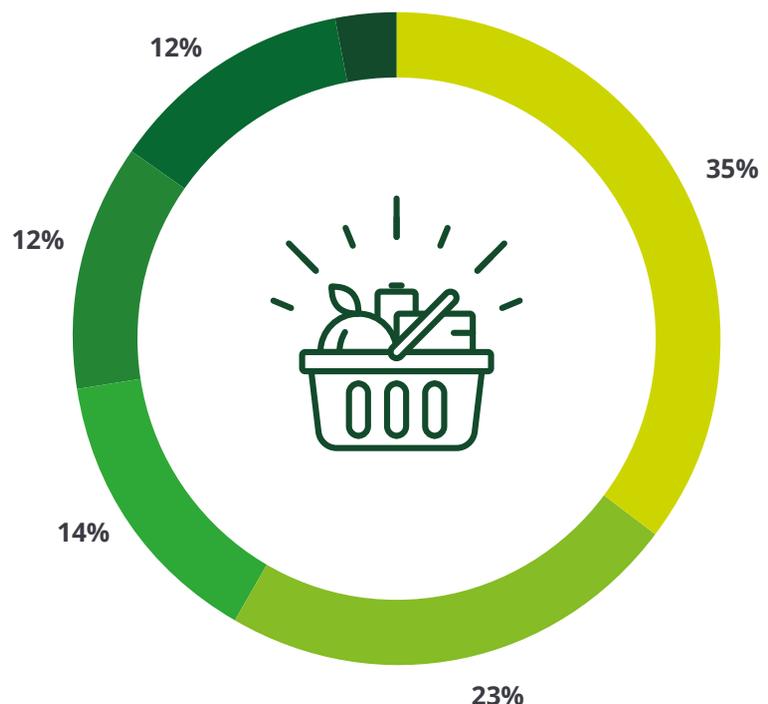
Die Bundesregierung hat Mitte Juni beschlossen, noch in diesem Jahr die Lkw-Maut stärker nach der CO₂-Emission zu staffeln. „Wir setzen damit einen starken Anreiz für die Branche, auf klimafreundliche Fahrzeuge umzusteigen. Das ist wichtig, da Nutzfahrzeuge aktuell noch rund ein Drittel der gesamten CO₂-Emissionen im Verkehr verursachen. Den Markthochlauf klimafreundlicher Fahrzeuge brauchen wir, um unsere Klimaschutzziele zu erreichen“, erklärt Bundesminister für Digitales und Verkehr Dr. Volker Wissing (FDP) anlässlich der Änderung der rechtlichen Vorschriften.

Die geplanten Schritte im Detail: Zum 1. Dezember 2023 soll für Nutzfahrzeuge ab 7,5 Tonnen ein CO₂-Aufschlag in Höhe von 200 Euro pro Tonne CO₂ gelten. Emissionsfreie Lkw seien bis Ende

2025 von der Maut befreit. Anschließend zahlen Unternehmen für emissionsfreie Lkw lediglich 25 Prozent des regulären Mautteilsatzes für die Infrastrukturkosten – zuzüglich der Mautteilsätze für Lärm und Luftverschmutzung. Zudem soll die Lkw-Mautpflichtgrenze am 1. Juli 2024 abgesenkt werden, sodass grundsätzlich alle Nutzfahrzeuge mit mehr als 3,5 Tonnen zulässigem Gesamtgewicht davon erfasst sind. Nach aktuellem Stand sind Handwerksbetriebe von der Regelung ausgenommen. Bundesminister Dr. Volker Wissing hofft, dass durch die Änderung des Bundesfernstraßenmautgesetzes der Eisenbahngüterverkehr gestärkt wird. „Die zusätzlichen Mauteinnahmen in Höhe von rund 30 Milliarden Euro bis 2027 sollen künftig entsprechend der Vereinbarungen im Koalitionsausschuss überwiegend in die Schiene investiert werden“, sagt der FDP-Politiker. Davon profitiere auch die Straße, denn die werde durch das Verlagern des Verkehrs auf die Schiene entlastet. ■

Lebensmitteleinkauf: Kompromisse & Verzicht

Die April-Daten des Global Consumer Pulse Survey von Deloitte zeigen, dass der getrübbte wirtschaftliche Ausblick Auswirkungen auf die Ernährungsgewohnheiten vieler Verbraucherinnen und Verbraucher hat: Jeder dritte Konsument hat finanziellen Stress beim Lebensmitteleinkauf und macht deshalb Kompromisse bei der Auswahl oder verzichtet komplett auf das Produkt. Für viele Deutsche steht ohnehin eine Ernährungsweise im Vordergrund, die in erster Linie den Geldbeutel entlastet: Die verhältnismäßig größte Gruppe (35 Prozent) beschreibt sich im Umgang mit Lebensmitteln als sparsam – und setzt auf günstige, einfache Mahlzeiten. Dem steht eine wachsende Anzahl an Konsument:innen gegenüber, die sich dem Ernährungstyp gesund zugehörig fühlen. Knapp jeder vierte Umfrage-Teilnehmende (23 Prozent) präferiert eine ausgewogene und qualitativ hochwertige Ernährung, die aber auch das monatliche Budget stärker beansprucht. ■



- Sparsam
- Gesund
- Komfortorientiert
- Umweltbewusst
- Gourmet
- Nichts davon

Wie Konsument:innen ihr Einkaufsverhalten einschätzen

*Differenz zu 100% aufgrund von Rundung.