

C12331D

N°7 07. JULI 2025

# Check Up

## Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE

# ZUKUNFTSWEISENDE PRODUKTE & TECHNOLOGIEN



**SMART STORES:**  
Neue Art des Einkaufens



**WÄRMESPEICHER:**  
Effizient, nachhaltig & flexibel



**HANDELSABKOMMEN:**  
EU und Ukraine

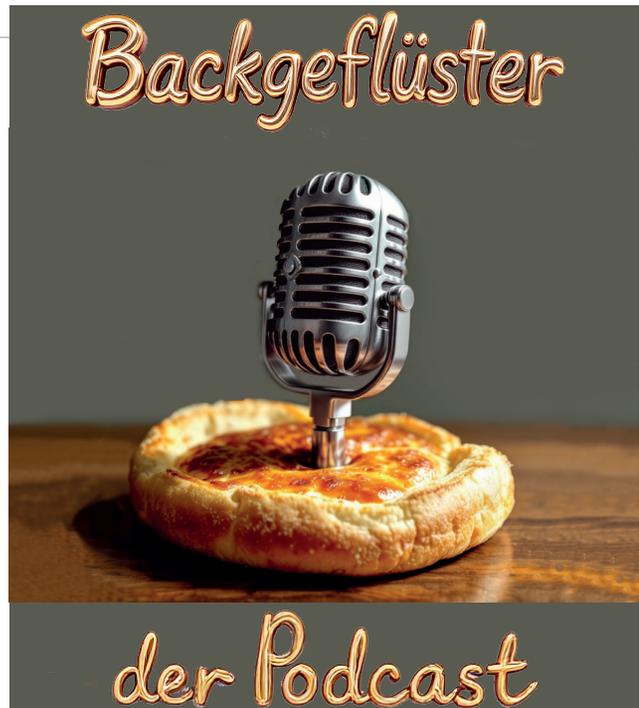
## Liebe Leserinnen und Leser,

Im Koalitionsvertrag wurde eine Senkung der Stromsteuer auf das europäische Mindestmaß für alle versprochen. Am 24. Juni kündigte die Bundesregierung allerdings an, diese zunächst nur auf ausgewählte Wirtschaftsbereiche zu beschränken. Für das produzierende Gewerbe soll die Entlastung gelten. Dazu zähle auch der Mittelstand, wie der Bundeskanzler klarstellte. Ob der Haushaltsentwurf in dieser Form bleibt, entscheidet sich auf Bundestagebene Ende Juli.

Die Stromsteuersenkung würde für die Backbranche eine erste Entlastung bedeuten. Schwankende Energiepreise bleiben dennoch eine Herausforderung. Die Kosten für Strom, Öl oder Gas, trotz Abschaffung der Gasspeicherumlage, sind unsicher und kaum verlässlich planbar. Das führt dazu, dass sich backende Betriebe nicht auf eine einzelne Energiequelle verlassen können. Eine Lösung ist die effiziente Speicherung von Energie. Das Berliner Start-up Flint hat einen Wärmespeicher für Prozesswärme entwickelt, der wartungsarm, langlebig und effizient ist. Wie dieser Speicher Unternehmen unterstützen kann, sich unabhängiger von unsicheren Preisen und fossilen Importen zu machen und gleichzeitig einen Beitrag zur Energiewende zu leisten, lesen Sie ab Seite 28.

Neben den Energiekosten ist auch die anhaltende Personalsituation für Bäcker belastend. Öffnungszeiten der Filialen müssen reduziert oder Geschäfte sogar geschlossen werden, da sich kaum Fachkräfte finden lassen. Hier könnten Technologie und KI unterstützen – und zwar in Form von smarten Standorten. Autonome und hybride Läden sind im Einzelhandel hierzulande immer häufiger anzutreffen. In der Backbranche hingegen noch verhalten. Über die Erfahrungen der Pioniere in diesem Bereich, die Bäckerei Konditorei Raffelhüsch und der Handwerksbetrieb Guter Gerlach mit ihren Smart Stores, berichten wir ab Seite 14.

Für das eigene Filialnetz ist die Logistik ein fundamentales Element, gleichzeitig auch eines der zentralen Kostenpunkte. Wie Betriebe in diesem Bereich ihre Ausgaben signifikant senken können, zeigen die zwei Lösungen des norddeutschen Start-ups Smox - Smart Logisits: einfach,



Kennen Sie unseren neuen Podcast „Backgeflüster“ schon? Wir sprechen mit Experten über aktuelle Trends, wirtschaftliche Entwicklungen und marktrelevante Themen – kurzweilig, tiefgehend und stets aufschlussreich.

aber effizient. Um was es sich hierbei genau handelt, lesen Sie ab Seite 20.

Überdies haben wir mit Ewald Plum, Experte für Zoll-, Verbrauchsteuer- und Außenwirtschaftsrecht bei Rödl & Partner, über die kürzlich abgelaufenen Zollvorteile der EU für die Ukraine gesprochen. Welche Auswirkungen das Auslaufen des Handelsabkommens auf die Rohstoffpreise hat, wie der Diplom-Finanzwirt die Situation einschätzt und womit deutsche Bäckereien rechnen müssen, erfahren Sie ab Seite 10.

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

### HANDEL

Die Zukunft des EU-Ukraine-Handelsabkommens 10



10

Die Zollfreistellung für landwirtschaftliche Produkte aus der Ukraine, die 2023 von der EU gewährt wurde, ist nun ausgelaufen. Was das nun in Bezug auf die Rohstoffpreise bedeutet und welche Auswirkung dies für deutsche Bäckereien hat, besprechen wir mit dem Experten Ewald Plum ab Seite 10.

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Smart Stores – die Zukunft der Bäckereifilialen? 14

### LOGISTIK

Einfache Transportlösungen mit Einsparpotenzial 20



20

Die Prozesse in der Logistik von Bäckereien scheinen gesetzt zu sein. Doch auch dieser Bereich birgt Optimierungspotenzial. Die Innovationen dazu müssen aber nicht immer hochtechnisch sein – einfache, aber effiziente können genauso revolutionär sein. Wie die Lösungen des Start-ups Smox - Smart Logistics Bäckereien im Logistikbereich unterstützen können, erfahren Sie auf Seite 20.

### ENERGIE

Saubere Prozesswärme mit natürlichen Mitteln 28



28

Der Hochtemperaturspeicher des Berliner Start-ups Flint basiert auf speziell entwickelten Schamottsteinen. Wie genau diese innovative Lösung eine zukunftsichere Alternative zu fossilen Energieträgern für Bäcker sein kann, wie effizient diese am volatilen Energiemarkt agiert und inwiefern diese als Hybridlösung funktioniert, erfahren Sie ab Seite 28.

### RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	4
Internationale Branchenmeldungen	24
Produktneuheiten	32
Handelsregister	34
Impressum/Fotohinweis	37
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Jörg Dittrich, Brotbotschafter 2025	38

**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

## Ein größeres Angebot an Erneuerbaren Energien senkt den Strompreis

Der konsequente Ausbau Erneuerbarer Energien ist nicht nur ökologisch zentral, sondern auch ökonomisch. Dies zeigt eine neue Analyse von Aurora Energy Research im Auftrag der Denkfabrik Agora Energiewende. Die weitere Implementierung von Photovoltaik und Windkraft senkt demnach den Börsenstrompreis deutlich – unabhängig davon, wie sich der Stromverbrauch bis 2030 entwickelt. Dazu haben die Autoren der Untersuchung zwei Szenarien analysiert: das erste, wenn die aktuellen Ziele des Erneuerbaren-Energien-Gesetzes (EEG) beibehalten werden und sich dadurch die Leistung sowohl von Photovoltaik auf 215 Gigawatt als auch von Windkraft auf 141 Gigawatt verdoppelt. Das zweite mit einem gedrosselten Zubau, bei dem jährlich halb so viel PV, 40 Prozent weniger Windenergie an Land und 30 Prozent weniger Windkraft auf See implementiert wird.

Bei einer Ausbaudynamik im Sinne der EEG-Ziele liegt den Autoren zufolge der Börsenstrompreis bei rund 20 Euro niedriger als im zweiten, verlang-

samen Szenario. Das entspricht einem Rückgang von etwa 23 Prozent – und einer jährlichen Ersparnis von rund 14 Milliarden Euro für Stromnutzer. Ob Unternehmen oder Haushalte – alle profitieren von einem schnellen Ausbau der Erneuerbaren Energien. Jeder investierte Euro an staatlicher Förderung bringt laut der Untersuchung eine 1,6- bis 1,9-fache Ersparnis bei den Stromkosten. Das entspricht einer Hebelwirkung, die andere staatlich geplante Strompreisentlastungen in der Höhe nicht ausweisen, so die Autoren weiter.

Eine erhöhte Elektrifizierung auf Basis von Wind- und Solarenergie reduziert zudem die Abhängigkeit von fossilen Energieimporten und deren volatiler Preisentwicklung. Gerade in Zeiten von geopolitischen Spannungen bedeutet dies mehr Resilienz. Somit hat der Ausbau der Erneuerbaren neben den ökonomischen Vorteilen Wirkung auf die Wettbewerbsfähigkeit, Versorgungssicherheit und auf das Klima. ■

## Das siebte Branchentreff der Food-Szene



Zum siebten Mal fand das Food Innovation Camp in Hamburg statt. Innovative Start-ups, unter anderem aus Dänemark, Schweden und den Niederlanden, zeigten ihre Lösungen für eine nachhaltigere Ernährung.

Am 23. Juni fand zum siebten Mal das Food Innovation Camp (FIC) in Hamburg statt. Rund 80 nationale und internationale Start-ups stellten ihre Produkte in der Handelskammer vor. Stark vertreten waren rein pflanzliche Alternativprodukte zu

Fleisch und Käse. Prominente Spitzenköche bereiteten in der Show Kitchen auf der Dachterrasse aus ausgewählten Produkten der ausstellenden Unternehmen Köstlichkeiten für die circa 1.300 Fachbesucher her. Neugründer und bereits etablierte Unternehmer hatten zudem die Möglichkeit, über die Speed Dating-Area und der Pitch-Bühne mit Investoren und Entscheidern in Kontakt zu treten und sich zu vernetzen.

Begleitet wurde die Veranstaltung mit umfangreichen Vorträgen und Podiums-Diskussionen zur Frage nach der Zukunft der Ernährung, unter anderem mit Politikern, Sterneköchen und Content Creator. Überdies fand im Rahmen des FIC erstmalig das Forum Foodsense statt. Es lud sowohl Besucher der Veranstaltung als auch Passanten dazu ein, die Zukunft der Ernährung mit allen Sinnen zu erleben – durch Kunst, Bildung und Interaktion. Rund 45 Start-ups und Künstler haben spannende Werke geschaffen, die beim FIC erstmals der Öffentlichkeit gezeigt und ausgezeichnet wurden. ■

## Erster Rewe To Go an einer **Autobahn-Tankstelle**



An der „Frische-Insel“ des neuen Rewe To Go in der Autobahn-Tankstelle an der A2 gibt es für Reisende eine Auswahl an frischen Snacks und Speisen für den Verzehr sofort oder für zu Hause.

Nachdem der Convenience-Spezialist der Rewe Gruppe Lekkerland den Kiosk Rewe To Go zwischen den Gleisen am Kölner Hauptbahnhof eröffnet hat, feiert er nun eine weitere Premiere. Zwar ist das Konzept der Unternehmensgruppe an Tankstellen bereits bekannt: Die Mehrzahl der über 900 Standorte ist an Aral Tankstellen angesiedelt. Neu ist bei diesem Rewe To Go, dass dieser im Shop der Autobahn-Tankstelle der Raststätte Rhynern Nord

an der A2 liegt. Das Sortiment umfasst sowohl frische, verpackte Gerichte wie Salate, Wraps, belegte Backwaren oder Nudelgerichte als auch Getränke und Kaffeespezialitäten. Zudem gibt es Süßigkeiten, Tabakwaren, ausgewählte Lebensmittel und Drogerieartikel.

„Zusammen mit unseren Pächtern und namhaften Partnern wollen wir Reisenden sowie Pendlern und Pendlerinnen attraktive Möglichkeiten für die Pause unterwegs bieten. Wir freuen uns, dass unser vielfältiges Angebot dank dieses Pilot-Projekts mit Lekkerland um eine weitere tolle Option wächst“, sagt Jennifer Schmidt-Brekenfeld, Geschäftsführerin der Autobahn Tank & Rast.

„Rewe To Go steht für modernes Convenience-Shopping – schnell, unkompliziert, frisch. Viele Autofahrer und Autofahrerinnen kennen und schätzen Rewe To Go an Tankstellen bereits dank der Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Partner Aral. Wir sind stolz, dass unser Format nun auch an einer Aral Tankstelle an der Autobahn zu finden ist“, sagt Patrick Enk, Head of Retail Development & Franchise bei Lekkerland. Bei dem neuen Rewe To Go handelt es sich um ein Pilot-Projekt mit Tank & Rast, der Betreiber des Shops ist. ■

## Neue Produktionsstätte für Schweizer Fleischerersatz-Hersteller **Planted**

Der Schweizer Hersteller für vegane Fleischerersatzprodukte Planted hat die im Herbst 2024 angekündigte Produktionsstätte samt Fermentationstechnologie in Memmingen (Bayern) nun offiziell eröffnet. Die neue Anlage ist laut dem Unternehmen Europas modernstes Werk biostrukturierter Proteine. Mittelfristig sollen hier täglich über 20 Tonnen hergestellt werden – etwa gleich viel wie aktuell am Standort in der Schweiz produziert wird. Damit verdoppelt das Unternehmen insgesamt seine Kapazitäten.

Planted wird in Memmingen hauptsächlich für Deutschland und weitere EU-Märkte inklusive Großbritannien produzieren. Lukas Böni, Mitgründer und Mitglied der Geschäftsleitung von Planted, erläutert: „Mit einem Exportanteil von 75 Prozent und Deutschland als größtem Exportkunden, war eine Expansion in unseren größten EU-Markt naheliegend.“ Der Schweizer Standort Kemptthal bleibt weiterhin ein zentraler Pfeiler der Produktion – insbesondere für den Schweizer Markt. ■