

# Check Up <sup>Nº9</sup> 31. AUGUST 2022

## Back.**Business** DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE



**EIER & BUTTER ersetzen  
und bis zu 40 Prozent  
Kosten senken**

## Liebe Leserinnen und Leser,

Kräuter Himmel, Kleiner Italiener oder Malawi Tulip Flower heißen drei Gewinner des diesjährigen Fancy Bread Awards. Zum zweiten Mal wurde der Preis für außergewöhnliche Brote im Rahmen des Bread Summercamps an der Bundesakademie Weinheim verliehen. Die mehr als 200 Teilnehmer:innen bildeten die Jury, testeten sich durch 27 kreative Brotsorten verschiedener Bäckereien aus ganz Deutschland und stimmten für ihren Favoriten ab. Am meisten überzeugten diesmal herzhaft-sauerteigbrotartige Brote mit geschmacklich intensiven Zutaten wie Rotwein, Parmesan oder geräuchertem Speck, die sich gut mit Gebrülltem kombinieren lassen. Auch in Kombination mit Laugengebäcken stehen würzige Topping-Mixe hoch im Kurs. Die süße Variante mit Zimt, Schokolade oder Fruchtfüllung setzt hingegen neue aromatische Akzente. Was es beim Herstellen zu beachten gibt, weiß Ireks-Fachreferent Alexander



Das Malawi Tulip Flower mit Kakao, Kaffee und Kurkuma der Padre Pio Bakery ist optisch und aromatisch ein Feuerwerk.

Veit (S. 26). Zusätzlich finden Sie zahlreiche Branchennews und Hintergrundinfos in den verschiedenen Rubriken.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

Mitten im Markt

Messe Stuttgart



# DUFTENDE TRENDS UND KNUSPRIGE KONZEPTE – DAS GIBTS

NUR AUF DER SÜDBACK

22.–25.  
Oktober  
2022  
Messe Stuttgart

[suedback.de](http://suedback.de)

Freuen Sie sich auf frische Trends und neuste Innovationen! Informieren Sie sich auf der südback rund um Themen wie Rohstoffe und Handelswaren, Arbeits- und Betriebstechnik, Geschäftseinrichtung und -ausstattung sowie Verkaufsförderung, Dienstleistung, Information und Management. ... und einmalig dieses Jahr mit dabei: der Eisbereich powered by GELATISSIMO – mit allem, was dazu gehört. Wir sehen uns!



Fachmesse für  
Bäckerei und Konditorei



12

### Eistreiche & Butter ersetzen

Bäckereien müssen ihre Kosten senken. Backzutatenhersteller verzeichnen daher immer mehr Anfragen nach Ersatzstoffen für teurer werdende Rohwaren. Pflanzliche Alternativen können mittlerweile hinsichtlich der Qualität mit den Originalrohstoffen mithalten.



22

### Manueller Teigteiler

Die neue Maschine von Jac ermöglicht ein kräftesparendes Arbeiten ohne den Teig umfüllen zu müssen. Sie ist zudem sehr einfach zu reinigen.



26

**Laugengebäck – schokoladig & fluffig:** Die süße Variante des Brezn-Klassikers ist der neueste Hit. Optische Highlights lassen sich zudem mit würzigen Topping-Mixen setzen.

## INHALT

### BACKTECHNIK

Optimiertes Frittieren senkt die Öl-Kosten 11

### AUSTAUSCHSTOFFE

Eier & Butter ersetzen – ohne Qualitätsverluste 12

### MASCHINEN

Teig präzise von Hand schneiden & direkt verwenden – ohne umzufüllen 22

### LOGISTIK

Wasserstoff-Lkw für die regionale Logistik von bis zu 400 Kilometern Reichweite 25

### SORTIMENT

Schokoladig & fluffig: die neuen Laugengeschnecken 26

### RUBRIKEN

Editorial 2

News/Branchenkurzmeldungen 4

Internationale Kurzmeldungen 14

Termine 28

Handelsregister 30

Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: 34

Sascha Kieninger, Geschäftsführer der Wasgau Bäckerei GmbH und Wasgau Metzgerei GmbH

Impressum/Fotohinweis 35

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



Integriertes  
Pestizid  
Monitoring



ÖZGÜR



SPECIALTY  
BROKERS

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld

Tel.: +49 40 84 00 46 57

[www.specialtybrokers.de/ipm](http://www.specialtybrokers.de/ipm)



Bäckerei Gildhuis betreibt in Bocholt eine Mini-Filiale in einem Verkaufscontainer.

## Die kleinste vollfunktionfähige Bäckereifiliale der Welt

Um einen neuen Standort zu testen, Umbauphasen zu überbrücken oder eine neue Bäckereifiliale zu eröffnen – mit der sogenannten Mini Böxle kein Problem. Der transportable, nachhaltige und flexible Verkaufscontainer mit allem, was zu einem top-ausgestatteten Ladengeschäft in Miniformat gehört, hat auch die Jury des Südback Trend Awards überzeugt und das Konzept vom Ladenbauer Keil zum Sieger in der Kategorie ‚Marketing, Verkauf und Organisation‘ gewählt. Der Award der internationalen Bäckerei- und Konditorei-Messe ist ein Gradmesser für die Innovationskraft der Branche. Sarah Hust, verantwortlich für Social Media, Marketing & Vertrieb beim Ladenbauer Keil Konzepte, erklärt die Einsatzmöglichkeiten und Vorteile des Mini Böxle:

### Was hat Sie zur Entwicklung inspiriert?

Die Idee ist im ersten Pandemiejahr 2020 entstanden, um eine kompakte, vollständige und flexible Verkaufslösung mit Drive-in anzubieten, die ein kontaktreduziertes Einkaufen ermöglicht.

### Wie groß ist der Verkaufscontainer?

Gerade einmal 21 Quadratmeter, trotzdem ist alles enthalten, was eine Bäckerei-Filiale braucht: WC, Ofen, Saladette et cetera. Bis zu zwei Verkäufer:innen haben hinter dem Tresen Platz.

### Wie ist das Mini Böxle genau aufgebaut?

Die verschließbare Seitenwand vor der Theke wird über einen elektrischen Antrieb geöffnet und dient beim Verkauf gleichsam als Sonnen- oder Regenschutz. Anschließend lässt sich die fünf Meter lange Theke mit zwei Snackkühlungen für insgesamt vier Bleche platzsparend ein- und ausfahren. Neben der Theke und dem vier Meter langen Brotregal inklusive Kaffeestation und Getränke-Kühlschrank, findet ein Ladenbackofen und eine Belegstation Platz. Sogar ein Personal-WC, welches von außen begehbar ist, ist vorhanden. Neben einer Klimaanlage für die heißen Sommertage lässt sich die Böxle für die kalten Wintertage auch mit Heizstrahlern über der Thekenanlage beheizen. Ein weiteres Feature ist der integrierte Drive-in, welcher den Kunden erlaubt, direkt aus ihrem Fahrzeug heraus bedient zu werden. Im Drive-in selbst ist neben einer separaten Brot- und Teilchenpräsentation auch ein Werbebildschirm integriert, damit die Angebote für die Kunden sichtbar sind.

### Mit welchen technischen Geräte wird der Verkaufscontainer serienmäßig ausgestattet?

Die typischen Gerätschaften wie Ladenbackofen, Kühlschrank, Brotgatter, Saladette, Kaffeemaschine und Kassensystem bringt der Bäcker selbst mit, da hier jeder seine Favoriten hat. Ein Getränke-



Von oben nach unten: Lager und Personal-WC sind von außen zugänglich; der Drive-in ist optional; der Innenraum bietet Platz für Ladenbackofen, Kaffeestation, Kühlschrank, fünf Meter lange Theke und vier Meter langes Brotregal.

kühlschrank und eine Saladette können optional erworben werden.

### **Muss der Standort für das Mini Bäckerei gewisse Voraussetzungen erfüllen?**

Das Mini Bäckerei kann komplett autark betrieben werden und passt sich damit jedem Standort an. Festwasseranschluss oder Lösung per Tanks und Chemietoilette sind möglich. Falls kein Strom an der Verbrauchsstelle anliegt, kann das Bäckerei auch per Aggregat betrieben werden. Damit lässt sich das Bäckerei wirklich überall aufstellen. Und mittels Tieflader und Schwerlastkran lässt sich die Verkaufseinheit ohne bauliche Maßnahmen flexibel an einem anderen Ort aufstellen.

### **Wie lange dauert es das Bäckerei aufzubauen?**

Die Montage dauert etwa zwei Stunden. Für den Auf- und Abbau wird keine Fachfirma benötigt.

### **Und wie viel kostet das Ganze?**

Je nach Ausstattung etwa 130.000 Euro.

### **Kann der Verkaufscontainer an die Wünsche der jeweiligen Bäckerei angepasst werden?**

Die Gestaltung und Ausstattung erfolgt anhand der individuellen Kundenwünsche und der Corporate Identity. Ebenfalls ist der Drive-in optional.

### **Lohnt sich der denn überhaupt?**

Der Drive-in wird häufig genutzt, vor allem zu den Stoßzeiten von den Berufspendlern oder Stammkunden.

### **Wie sieht die Nachfrage aktuell aus? Ist das Mini Bäckerei für Bäckereien jeder Größe interessant?**

Absolut. Kleine Bäckereien können damit einfach und unkompliziert neue Filialen mit einem überschaubaren Gesamtinvest eröffnen. Größere Bäckereien finden in dem Mini Bäckerei eine eigenständige und unabhängige Lösung um Umbauten von Bestandsfilialen zu überbrücken oder auch neue Standorte testen zu können, bevor in eine große und teure Filiallösung investiert wird.

### **Wie viele Mini Bäckereien haben Sie schon verkauft?**

Das Mini Bäckerei ist bereits einige Male in Deutschland zu finden, unter anderem in Bocholt von der Bäckerei Gildhuis, in Neumünster von der Bäckerei Andresen, in Ulm von der Bäckerei Bayer und auch in Österreich von der Bäckerei Geier. Weitere Projekte sind bereits in Planung. ■

## Ebäcko und Bäko Weser-Ems-Mitte planen Fusion



Die Aufsichtsräte der Ebäcko Bäcker- und Konditoren-Einkaufsgenossenschaft in Münster und der Bäko Weser-Ems-Mitte in Oldenburg haben ihre Vorstände mit Gesprächen zur Schaffung einer „neuen Bäko“ beauftragt. Dadurch entstünde der größte genossenschaftlich organisierte Bäckereifachgroßhandel in Deutschland mit rund 400 Mitarbeitenden und einem Jahresumsatz von mehr als 300 Millionen Euro. Für die Fusion im kommenden Jahr soll ein Konzept erarbeitet werden. Gründe für die Verschmelzung: abnehmende Anzahl der backenden Handwerksbetriebe, zunehmende Konzentration auf Seiten der Lieferanten sowie steigende Anforderungen der Mitglieder und Kunden. „Die strukturellen Veränderungen stellen unsere Mitglieder, Kunden und damit auch uns vor die gleichen Herausforderungen,“ sagt Dr. Ewald Oltmann, geschäftsführender Vorstand der Bäko Weser-Ems-Mitte, „durch eine starke neue Bäko können wir diesen Herausforderungen gemeinsam begegnen und so das backende Handwerk nachhaltig und langfristig stärken.“ Der mögliche Zusammenschluss biete zudem bessere Chancen, die sich verändernden politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen offensiver anzugehen. Auch bürokratische sowie regulatorische Anforderungen könnten besser bewältigt werden. Für die Bereiche Digitalisierung und Nachhaltigkeit ergeben sich gute Möglichkeiten der weiteren professionellen Entwicklung. Die Liefergebiete der beiden Genossenschaften grenzen aneinander, sodass vielfältige logistische Synergien genutzt werden könnten. Schon jetzt vertrauen beide Häuser auf das gleiche Warenwirtschaftssystem.

Beide Genossenschaften sind laut eigenen Aussagen in ihren Strukturen kerngesund und wirtschaftlich solide aufgestellt. Die Ebäcko erzielte 2021 an den Standorten Münster und Bielefeld mit

159 Mitarbeitenden einen Umsatz von 111 Millionen Euro. Die 1918 gegründete Regionalgenossenschaft hat heute 296 Mitglieder und bedient insgesamt 401 backende Kunden. Die Bäko Weser-Ems-Mitte mit Hauptsitz in Oldenburg versorgt als Großhändler und Dienstleister Bäckereien und Konditoreien im nordwestdeutschen Raum und im Großraum Braunschweig, Göttingen, Magdeburg. Die Genossenschaft wurde 1903 gegründet, beschäftigt 275 Mitarbeitende und hat 462 Mitglieder. 2021 erwirtschaftete die Regionalgenossenschaft 218,4 Millionen Euro Umsatz mit 588 backenden Kunden. Beide Genossenschaften verfolgen die gleiche Unternehmensphilosophie: „Die Nähe zu unseren Mitgliedern und die Orientierung an ihren Bedürfnissen hat auch für die neue Bäko oberste Priorität,“ so Andreas Mensing, geschäftsführender Vorstand der Ebäcko. Die Genossenschaften sehen Chancen in der weiteren Erschließung von Einkaufsvorteilen, der Erweiterung sowie Verbesserung des Dienstleistungsangebots und somit der gemeinsamen Stärkung der Wirtschaftskraft. ■

## Stöhr-Brot: Ex-Lieken-Vorstand will investieren

Wie das Nachrichtenportal om-online.de mitteilt, hat sich für die Großbäckerei Stöhr-Brot in Dinklage (35 Arbeitsplätze) „eine noch nicht näher benannte Gesellschaftergruppe“ gefunden, die die Backstube zum 1. Oktober 2022 übernehmen will. Einer der Gesellschafter soll Markus Biermann, seit 2019 Geschäftsführer der Jaus Bakery mit Sitz in Weißenhorn/Bayern, sein. „Wir werden den Betrieb zur langfristigen Sicherung auf die Produktion von Brot-Spezialitäten und langhaltbaren Broten für den Export spezialisieren“, wird Biermann zitiert. Die Jaus Bakery stellt unter anderem Handelsmarken und unter der Marke Jaus Mehrkorn Softbrot, Mini-Toast, Sauerteig und Bio Burger Buns, extra lange Hotdog Buns sowie Brioche Burger Buns her. Darüber hinaus ist das Unternehmen exklusiver Vertriebspartner für Lieken Urkorn Stollen und Tortenboden. Denn bevor Markus Biermann die Geschäftsführung von Jaus übernahm, war er von 2008 bis 2010 Geschäftsführer der Lieken Brot- und Backwaren GmbH und von 2010 bis 2018 Vorstand der Lieken AG. Die Vermutung liegt nahe, dass künftig ähnlich enge Verbindungen zwischen der Stöhr Bäckerei und Lieken geknüpft werden könnten. ■

## Kühl- und Tiefkühlprodukte sind in Zukunft **nicht die beste Lösung**

**G**astro-Experte Chris Muller ist Redner am European Foodservice Summit (20. bis 22. September 2022 in Zürich). Im Vorfeld sprach Muller mit dem Trendforschungsinstitut Gottlieb Duttweiler (GDI) über unterschätzte Innovationen und überschätzte Trends:

### Über welche Lebensmittelinnovationen sprechen wir nicht genug?

**Chris Muller:** Die Verpackung wird ein wichtiges Thema sein, weil wir zunehmend einen Weg finden müssen, um Lebensmittel in haltbaren und nachhaltigen Behältern zu verpacken. Kühl- und Tiefkühlprodukte werden nicht die beste Lösung sei, wegen des Klimawandels, der Herausforderungen in unseren Energiesystemen und der Tatsache, dass nicht jeder Haushalt weltweit über bezahlbaren Strom verfügt. Verpackungen sind nicht sexy, aber sie sind so unglaublich wichtig. Sie sind das Erste, was man anfasst, wenn man ein Produkt in die Hand nimmt und wahrscheinlich das Letzte, was man anfasst, bevor man es wegwirft. Neue Verpackungen werden der größte Durchbruch sein, mit dem niemand rechnet, denn sie entwickeln sich nur schrittweise. Verpackungen sind evolutiv, nicht revolutionär.

Dann sind da noch die GVO, also gentechnisch veränderte Organismen. Handgemachte GVO haben wir schon immer gehabt, aber bald werden wir GVO in einer ökologischen Denkweise sehen müssen. Ein Beispiel dafür ist GVO Light: Eine ökologische Anbaumethode, die nur GVO-Lebensmittel verwendet. Der Klimawandel wird das gesamte Lebensmittelsystem in den nächsten zwanzig Jahren grundlegend verändern. Wie werden wir uns an diese Entwicklung anpassen? Indem wir Pflanzen mit höheren Erträgen und höherem Nährwert anbauen, zum Beispiel gelben Reis. Wir alle werden stabilere und klimaresistentere GVO-Kulturen fordern.

In den Stadtzentren werden die urbane Landwirtschaft und die Aquakultur explodieren. Wir werden viel mehr Mikrolandwirtschaft auf Dächern, in Gassen und in ungenutzten Gebäuden sehen: Die Innenstädte sind durch Covid heraus-

gefordert worden, und es wird viele Umnutzungen von alten Lagerhäusern und ungenutzten Bürogebäuden geben, die sich für die urbane Landwirtschaft eignen. Diese Form der Lebensmittelproduktion wird wirtschaftlich rentabel sein, insbesondere wegen des nachhaltigen Transports, der Verteilung und der Logistik. Aquakulturen und große Fischproteinfarmen werden nicht nur in Küstengebieten zu finden sein, sondern auch in die Nähe von Ballungszentren rücken.

### Welche Entwicklungen ignorieren Sie absichtlich?

Home Delivery. Das Geschäft ist heute gut etabliert. Es könnte noch um einige Prozentpunkte wachsen, aber es befindet sich in der Konsolidierungsphase. Im Liefergeschäft dreht sich alles um Technologie. Amazon versteht es besser als jeder andere, die letzte Meile zu bewältigen und die Technologie des persönlichen Service zu ergründen. Das bedeutet, dass die gesamte Branche weiterhin versuchen wird, die Erwartungen der Kund:innen zu erfüllen. Ein leicht zu übersehender, sehr subtiler Schritt des Gaststättengewerbes in Richtung Multiversum gleich Omnichannel-Geschäft vollzieht sich direkt vor unseren Augen. Es gibt Dine-in-Optionen, Take-out/Curbside, verpackte Markenprodukte für die Zubereitung zu Hause und Lieferdienste. Als Akteur in der Foodservice-Branche müssen Sie sich an der gesamten Palette der Kaufoptionen für die Verbraucher:innen beteiligen. Um die Komplexität noch zu erhöhen, wird alles mobil und app-basiert sein.

Weitere Redner:innen auf dem Foodservice Summit Ende September sind unter anderem: Claudia Studtmann, Head of Retail DACH bei Meta. Ihr Team unterstützt Unternehmen dabei Facebook und Instagram erfolgreich für die Markenbildung und den Verkauf einzusetzen; Karl Brauckmann, Managing Director von Valora Food Service Germany (u. a. Ditsch, Back Werk, Brezelkönig, Caffè Spettacolo, Frittenwerk); Thomas Nørøxe, Chief Executive Officer der dänischen Coffee Shop- und Saft-Bar-Kette Joe & The Juice (weltweit 300 Standorte); Charly Schillinger, Gründer der Swing Kitchen, eine vegane Burger-Kette in Österreich. ■

## Backzutatenhersteller: Große Sorge wegen Gasknappheit

Die deutschen Backzutatenhersteller sehen die jüngste Drosselung der Gasliefermengen via Fernleitung seitens des russischen Betreibers mit Sorge. Die Folgen einer anhaltenden oder sich gar verschärfenden Gasknappheit könnten dramatisch sein – und das nicht nur aus Gründen der Verfügbarkeit, warnt der Backzutatenverband. Steigende Preise stellen Unternehmen auch vor Fragen der Wirtschaftlichkeit. Die deutschen Backzutatenhersteller versuchen ihrerseits sich bestmöglich auf den Worst Case vorzubereiten und Lagerbestände aufzufüllen beziehungsweise Lagerkapazitäten zu erweitern. Doch Optionen zum weiteren Energieeinsparen seien begrenzt, viele arbeiten hier bereits am Limit. Auch das Umrüsten von Gas auf andere Energieträger ist nicht ohne weiteres möglich, besonders nicht kurz- und mittelfristig. Das technische Potenzial für einen Wechsel mit Blick auf den Winter

2022/2023 läge zum Beispiel laut einer Umfrage des Bundesverband der Ernährungsindustrie bei circa acht bis zehn Prozent. Einige Mitgliedsunternehmen des Backzutatenverbandes gehen daher davon aus, dass ihre Produktion im Ernstfall massiv betroffen wäre. Letztlich stehe ihre Wettbewerbsfähigkeit auf internationaler Ebene in Frage, wenn sie nicht mehr mit Gas in ausreichender Menge beliefert werden oder sich Gas weiterhin signifikant verteuert. Denn dann ließe sich nicht mehr wirtschaftlich am Standort Deutschland produzieren. Dabei verschärfe laut Backzutatenverband die Aussicht auf die jüngst beschlossene Umlage auf jede Kilowattstunde die Situation weiter, da längerfristig geschlossene Lieferkontrakte ausgelaufen seien oder in den nächsten Wochen auslaufen und der vielfach höhere Marktpreis zusätzlich der neuen Umlage gezahlt werden müsse. „Unsere Branche

ist sehr divers“, so Christof Crone, Geschäftsführer des Backzutatenverbandes, zu den Folgen der Gasknappheit. „Wie schwer jedes einzelne Unternehmen von der Energiekrise und von Lieferengpässen betroffen ist, hängt sehr davon ab, was, wie und wo produziert wird. Unter der Ungewissheit und Unplanbarkeit sowie den gestiegenen Kosten an allen Ecken und Enden leiden aber schon jetzt alle gleichermaßen. Selbstredend unternimmt die Branche alles in ihrer Macht Stehende, um eine Verknappung der Vorprodukte für Bäcker und Konditoren zu vermeiden“, so Crone und appelliert an die Regierung: „Es muss nicht nur sichergestellt werden, dass unsere Unternehmen weiterhin mit der Energie versorgt werden, die sie brauchen, sondern auch, dass sie diese zu einem Preis beziehen können, zu dem sie weiterhin wettbewerbsfähig arbeiten können. Über diesen Aspekt wird immer noch viel zu wenig debattiert.“ Dabei gehe es auch um die Versorgung mit Lebensmitteln und diese zu sichern, läge ganz klar im nationalen Interesse. ■

## Wenn für Bäcker fehlende Nägel zum Problem werden ...

Bei vielen Materialien und Rohstoffen hat sich der Markt signifikant verändert durch Corona, den Krieg in der Ukraine sowie weiteren Faktoren. Die Folgen: schwankende Verfügbarkeiten und Qualitäten sowie in die Höhe schnellende Preise. In der divers aufgestellten Backbranche ist dies an vielen Stellen spürbar – bei der Herstellung von Produkten, im Transport

und der Logistik. Aufgrund komplexer Zusammenhänge sind auch Bereiche betroffen, die auf den ersten Blick weniger offensichtlich sind.

„Die Backbranche ist ein Knotenpunkt, hier laufen viele Warenströme hinein und hinaus“, so Christof Crone, Vorsitzender und Geschäftsführer des Wissensforum Backwaren, „daher gibt es

unzählige Berührungspunkte mit ganz unterschiedlichen Rohstoffen, Materialien, Techniken, Verfahren und Prozessen. Einige davon sind nun aus verschiedenen Gründen – allen voran natürlich durch Corona und den Krieg in der Ukraine – ins Wanken geraten. Vielen sind aber die genauen, oftmals sehr komplexen Zusammenhänge gar nicht bewusst.“ Ein Beispiel hierfür sind etwa Palet-

## Finanzielle Hilfe vom Staat? Jeder einzelne Bäcker darf seine Macht nicht unterschätzen!

Die beschlossene Gasumlage in Höhe von 2,4 Cent pro Kilowattstunde bringt viele Handwerksbäckereien in Existenznot. Trotz Versprechen der Bundesregierung, niemanden allein zu lassen, fehlt dem Bäckerhandwerk bislang effektive Unterstützung. Auch beim neuen Energiekostendämpfungsprogramm (EKDP) mit fünf Milliarden Euro Hilfe für die energieintensive Industrie gehen Handwerksbäcker leer aus. Dass diese aber tatsächlich zu einer energieintensiven Branchen gehören, scheint der Bundesregierung nicht klar zu sein. Trotz einer bestätigten Systemrelevanz stehen die fast 10.000 Betriebe ratlos da, wenn sie mit der Gasumlage ihre Kalkulationen für die kommenden Monate machen. Die gestiegenen Energie- und Rohstoffpreise werden zahlreiche Unternehmer jetzt an den Rand des Ruins treiben, so der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Zumal Prognosen für das kommende Jahr verdreifachte Strompreise und sogar verfünffachte Gaspreise voraussagen.

Um diese Herausforderungen zu meistern, beriet sich jetzt Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbands, in einem Krisen-Meeting mit der Brotbotschafterin Gitta Connemann, Bundesvorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion und Mitglied des Bundestages. Gemeinsam besprachen sie mögliche Lösungsansätze, die zeitnah umgesetzt werden müssen. Denn im Gegensatz

zu anderen Branchen und Privathaushalten könne das Bäckerhandwerk kaum Energie sparen oder die energieintensiven Backöfen umrüsten. Das ginge nur mit hohen Investitionen, doch die finanziellen Spielräume seien aufgrund der Auswirkungen der Corona-Pandemie bei den Betrieben ohnehin schon sehr eng. „Wir fordern daher eindringlich konkrete Hilfen der Bundesregierung – ohne ein Rettungspaket für unsere Betriebe wird es mit der Gasumlage ab Herbst nicht gehen!“, konstatiert Schneider. Auch Brotbotschafterin Connemann bestätigt diese Problematik: „In meiner Amtszeit habe ich bereits zahlreiche Handwerksbetriebe besucht, und viele wissen nicht, wie es weiter gehen soll.“

Seit Beginn der Krise steht der Verband im intensiven Austausch mit der Politik, doch bis jetzt fehlen konkrete Unterstützungsangebote. „Für uns ist es unverständlich, wie die Bundesregierung das Bäckerhandwerk mit seinen rund 250.000 Beschäftigten allein lässt und die Bäcker nicht wissen, wie sie auch in Zukunft Grundnahrungsmittel zu annehmbaren Preisen anbieten können“, so Schneider. Im Rahmen des Krisen-Meetings wies Connemann darauf hin, dass jeder einzelne Bäcker seine Macht nicht unterschätzen solle: „Wenden Sie sich an Ihre Politiker vor Ort und laden Sie diese in Ihre Betriebe ein, damit Sie die brenzlige Situation verdeutlichen können!“ ■

ten. Die Produktion von Europaletten, für die ganz bestimmte Standards gelten, ist durch den Mangel an Holz und Stahlnägeln stark eingeschränkt. Das wirkt sich wiederum auf Verfügbarkeit, Lieferzeit und Preis im gesamten Wirtschaftskreislauf aus.

Auch der für die Backbranche unerlässliche Rohstoff Zucker ist derzeit ein gefragtes Gut. Doch die kumulierten Zuckerimporte in der EU lagen laut Wissensforum Backwaren deutlich unter den Einfuhren aus den letzten Jahren. Aufgrund der anhaltend starken

Nachfrage führt das zu einem Defizit. Steigende Transport- und Energiekosten beeinflussen ebenfalls den Zuckerpreis. Hinzu kommt, dass auch die Anbaubetriebe von Zuckerrüben mit erhöhten Kosten zu kämpfen haben, zudem führen Trockenheit, Hitze und Frost zu weniger ertragreichen Ernten. Von äußeren politischen Faktoren, Wetterextremen und den Energiepreisen wird ebenfalls das Zusammenspiel aus Angebot und Nachfrage beim Weizenmarkt immer stärker beeinflusst. Erschwerend kommen die maßlosen Spekulationen mit

Agrarrohstoffen hinzu, die für die starken Preissprünge der vergangenen Jahre mitverantwortlich sind und so zu globalen Nahrungsmittelkrisen beitragen. Krisen in Ländern, die große Mengen exportieren wie Ukraine und Russland, führen zu Stabilitätsverlusten im weltweiten Markt. Früher waren lange Kontrakte mit Preisbindung üblich – heute ist dies oft nicht mehr möglich. Dies verstärkt Preisspekulationen, kürzere Kontrakte und einen sehr volatilen Markt, in dem sich Preise stündlich ändern können. ■

## Inflation: Viele Unternehmen unterstützen ihre Beschäftigten

Tankgutschein, Bonuszahlungen und mehr Homeoffice: Deutsche Unternehmen greifen ihrer Belegschaft in der Krise mit unterschiedlichen Mitteln unter die Arme. Das zeigt die aktuelle Befragung von Personalleiter:innen, die Randstad gemeinsam mit dem ifo-Institut durchgeführt hat. 57 Prozent der Unternehmen haben mindestens eine Maßnahme ergriffen, um ihre Beschäftigten zu unterstützen und Betriebskosten einzusparen: Ein Drittel der Firmen stellt Tankgutscheine aus, 21 Prozent gewähren einen allgemeinen Fahrtkostenzuschuss. 19 Prozent haben ihr Homeoffice-Angebot um durchschnittlich 8,5

Tage im Monat ausgeweitet, 22 Prozent zahlen eine einmalige Sonderzahlung, 18 Prozent einen zusätzlichen Inflationsausgleich, 14 Prozent einen Bonus und 37 Prozent der Unternehmen haben bereits die Löhne erhöht. Einen Zuschuss zu den Stromkosten ihrer Mitarbeitenden zahlt lediglich ein Prozent. „Viele Unternehmen sehen die Herausforderungen für ihre Belegschaft und reagieren pragmatisch mit berufsbezogener Unterstützung“, resümiert Dr. Carolin Herbst, HR Group Director bei Randstad Deutschland. „Doch steuerfreie Sachbezüge wie der Tankgutschein entlasten nicht alle Mitarbeitenden. Die Unter-

stützung muss zur individuellen Situation der Mitarbeitenden passen. So wäre einigen Arbeitnehmenden möglicherweise mit einem Verpflegungsgutschein mehr geholfen, sollten die Lebensmittelpreise weiter steigen. Andere profitieren stärker von flexibleren Arbeitszeiten- und -orten“, sagt Herbst. Neben finanzieller Unterstützung zähle auch die persönliche und soziale Betreuung. „Offenheit für die Belange der Beschäftigten und Sensibilität für Überlastungsanzeichen sind dringend notwendig, um in der aktuellen Situation wirkungsvoll unterstützen zu können. Regelmäßige Mitarbeiterbefragungen und Gespräche mit der Führungskraft sind jetzt noch stärker gefragt“, empfiehlt Herbst. ■

### NEWS IN EINEM SATZ

Wegen der Hitzewelle wird die kleinste EU-Hartweizenernte seit 27 Jahren erwartet; Die EU-Kommission kürzte ihre Ernteschätzung um 70.000 Tonnen auf 7,2 Mio. Tonnen • Die Heiner Kamps Stiftung „Brot gegen Not“ sucht ehrenamtliche Bäcker- und Konditoren für dreimonatige Auslands-Bäckerei-Projekte – alle Kosten der Reise wie Flüge, Unterkunft, Verpflegung, Auslandskrankenversicherung werden übernommen; Infos per Telefon: 0211 310 627 27 oder E-Mail: oliver.flodman@brotgegennot.de • Globus bietet günstige Festpreise für die beliebtesten Produkte aus der hauseigenen Herstellung bis zum 31. Dezember 2022: Neben dem Fleischkäseweck für 1,00 Euro gehören auch die 10er-Tüte Weizenbrötchen für 1,29 Euro und die hausgemachte Portion Spaghetti Bolognese für 5,00 Euro dazu • Der Kaffeekonsum ist im zweiten Quartal 2022 laut aktueller Konsumstudie des Deutschen Kaffeeverbandes im Durchschnitt auf täglich 3,8 Tassen pro Kopf angestiegen – das sind fünf Prozent mehr als im Gesamtjahr 2021 (3,6 Tassen) und neun Prozent mehr als im Vorpandemiejahr 2019 (3,5 Tassen) • Johannes Hirth Junior (einer der Wildbakers) übernimmt in vierter Generation die alleinige Geschäftsführung der Bäckerei

Hirth Bad Friedrichshall (zehn Filialen, 100 Beschäftigte) – seit 2015 führt er bereits gemeinsam mit seinem Vater die Geschäfte; Hirth Senior tritt nun in die zweite Reihe, um sich Schritt für Schritt zurückzuziehen • Der italienische Kaffeeröster Lavazza will den Umsatz ankurbeln und testet in Kooperation mit der Bäckerei-Kette Höflinger-Müller (165 Filialen) aus Neufahrn/Bayern die Coldbrew-Zubereitung in einer eigenen Kaffee-Zapfanlage • Insolvenzverwalter Jens Lieser hat drei Monate nach Insolvenzantrag der Bäckerei Hampe aus Neunkirchen/Nordrhein-Westfalen für elf der 19 Filialen (insgesamt 160 Mitarbeitende) Käufer gefunden: Acht Filialen inklusive aller Beschäftigten übernimmt die Großbäckerei Schneider mit Sitz in Netphen-Dreistiefenbach (Schneider's Bäckerei, 52 Filialen, 625 Beschäftigte), drei weitere Filialen wurden von anderen kleineren Bäckereien übernommen • Karlchens Backstube (62 Filialen, 550 Beschäftigte) verlegt den Firmensitz, die Verwaltung, die Produktion und auch die unternehmenseigene Tischlerei von Löhne nach Herford – dadurch muss Mitinhaberin Simone Böhne nicht mehr zwischen beiden Orten hin und her pendeln •

# Optimiertes Frittieren senkt die Öl-Kosten

**D**ie Preise für Soja-, Palm-, Raps-, Sonnenblumenöl und andere Speisefette haben sich aufgrund globaler wetterbedingter und geopolitischer Probleme sowie Lieferschwierigkeiten verdoppelt oder sogar verdreifacht. Um diese Kosten zu kontrollieren, müssen kleine bis mittelgroße Hersteller von Berlinern, Donuts, Chips und anderen Leckereien oft Abstriche bei den Gewinnen machen oder andere Wege finden, um die gestiegenen Kosten abzufedern, da diese nicht vollkommen an die Verbraucher:innen weitergegeben werden können. Fatal sei es, auf kostengünstigere Öle auszuweichen, warnen Experten für Frittiertechnologie. Denn für die Produktkonsistenz ist die Ölqualität ein Schlüsselement. Da das Speiseöl in das Produkt aufgenommen wird, ist es für den Geschmack, das Erscheinungsbild und die Haltbarkeit des Produkts von hoher Bedeutung. Deshalb empfehlen Hersteller von Friteusensystemen, den Produktionsablauf zu verbessern. Das könne die Kosten erheblich senken und die Lebensdauer des Öls verlängern. Mitunter kann es sich auch lohnen in neue Technik zu investieren. Vor allem die Ölwechselrate und das Filtern seien dabei das A und O. Spartipps für das Frittieren von Gebäcken:

- ▶ Friteusen immer mit mindestens 80 Prozent der Nennkapazität betreiben, sonst verlängert sich die Ölwechselzeit und die Ölqualität wird schlechter.
- ▶ Öl nicht über die empfohlene Temperatur erhitzen und dafür sorgen, dass das Heizsystem schonend und exakt arbeitet. Überschreitet zum Beispiel Palmöl 184° Celsius neigt es zum Reißen. Wichtig: Je nach Öl ist die maximale Hitze unterschiedlich, Sonnenblumenöl sollte bis maximal 230° C und Schmalz bis 188° C erhitzt werden. Bei Sojaöl liegt wiederum die maximale Temperatur zwischen 230° C und 257° C.
- ▶ Das Umwälzen des Öls über einen längeren Zeitraum, während die Frittiertemperatur auf dem Nennwert gehalten wird, führt unvermeidlich dazu, dass Luft unter die Haube der Frittieranlage gelangt, da kein Dampf erzeugt wird. Dies kann zu einer Verschlechterung des Öls führen.

▶ Bei längeren Produktionsunterbrechungen die Temperatur der Fritteuse senken und auf einer gleichmäßigen Temperatur halten.

▶ Wird die Produktion für mehr als 30 Minuten unterbrochen, die Friteuse entleeren und das Öl abkühlen lassen, bevor es in den Tank gepumpt wird.

▶ Moderne Heizsysteme mit einem Wärmetauscher, pumpen und filtern Frittieröl kontinuierlich, bevor es auf die gewünschte Temperatur erhitzt wird. Dadurch werden Feinstoffe aus dem Öl entfernt und eine gute Ölqualität aufrechterhalten. Die effektivsten Ölreinigungssysteme umfassen sowohl die Vollstromfiltration, die größere Partikel auffängt, indem das Ölvolumen der Fritteuse einmal pro Minute gefiltert wird als auch die Nebenstromölfiltration, die kleinere Partikel mit einer Rate von etwa fünf- bis sechsmal pro Stunde filtert. Dadurch wird die Ölqualität aufrechterhalten, da Ölzerfall und winzige Partikel verhindert werden, die schwarze Flecken auf dem fertigen Produkt hinterlassen.

▶ Ist kontinuierliches Filtern keine Option, sollte die Fritteuse täglich gefiltert und gereinigt werden.

▶ Zusätzlich zum Filtern die Ölumsatzrate im Auge behalten, welche die Menge an Öl überwacht, die während des Frittiervorgangs verwendet wird. Diese Rate wird berechnet, indem die Zeit bestimmt wird, die es dauert, bis der Ölverbrauch dem Gesamtölvolumen in einer Fritteuse entspricht. Bei der Bestimmung der Ölverbrauchsrate spielt das Endprodukt die größte Rolle. Allerdings unterscheidet sich das Ölvolumen des Gesamtsystems je nach Friteusentype, was wiederum zu unterschiedlichen Ölumsatzraten führt. Daher ist es wichtig, eine Friteuse mit dem niedrigsten praktischen Systemölvolumen zu wählen. Insgesamt fördert eine schnellere Ölumsatzrate eine gute Ölqualität.

Ist das Friteusensystem mit der richtigen Ölwechselrate optimal konzipiert, muss das Öl nicht vollständig entsorgt werden. Die Produktionslinie muss dann auch nicht für einen Ölwechsel unterbrochen werden. ■

# Eier & Butter ersetzen – OHNE Qualitätsverluste

**Backzutatenhersteller verzeichnen eine steigende Nachfrage nach Ersatzstoffen für preisintensive Rohstoffe. Auch wenn viele Bäcker es öffentlich nicht zugeben mögen, die Absatzzahlen zeigen, dass sie zunehmend auf günstigere Alternativen ausweichen, um die gestiegenen Rohwarenkosten in den Griff zu bekommen. Zudem sind Ersatzprodukte zum Teil mittlerweile so gut, dass im Endprodukt keine Unterschiede zu erkennen oder gar zu schmecken sind.**

**Text: Isabell Köster**

**D**ass mal die Eier zu teuer werden würden, um ein Brioche abzuglänzen, das hätte sich bis vor kurzem kein Bäcker vorstellen können. Doch genau an diesem Punkt sind wir aufgrund der extrem hohen Inflation und der gestiegenen Rohwarenkosten mittlerweile angelangt. Allein im Mai 2022 stiegen laut Statistischen Bundesamt die Großhandelspreise von Eiern, Milch, Milcherzeugnissen, Speiseölen und Nahrungsfetten um 35,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahresmonat. Dies setzt Bäcker unter Druck passende und günstigere Alternativen zu finden, denn Eistreiche zum Abglänzen der Gebäcke oder Butter zum Tourieren von Croissants sind im Alltag unverzichtbar. In der Not reduzieren Bäckereien ihr Sortiment und bieten weniger Backwaren an, die Butter oder Ei enthalten. Das Problem bei Ersatzprodukten: Die Qualität der Gebäcke darf am Ende nicht schlechter sein. Das würden die Verbraucher:innen nicht akzeptieren. Pflanzliche Produkte aus Erbsenprotein statt Eier oder Palmfett statt Butter versprechen Abhilfe und werden bei Backzutatenherstellern in den vergangenen Monaten verstärkt angefragt. So sei laut Kirsten Zabel, Marketing Managerin beim

Mit der pflanzlichen Eistreich-Alternative Back Glanz fix & fertig [Boyens Backservice] kann der Glanz und Bräunungsgrad je nach Gebäck individuell angepasst werden.

belgischen Zutatenhersteller Puratos, die Nachfrage nach Zutaten, die preistreibende Rohstoffe ersetzen oder reduzieren, deutlich angestiegen – so auch nach Ersatz für Eier und Butter. Neben dem Kostenaspekt bieten pflanzliche Produkte aber noch einen weiteren Vorteil: Die damit hergestellten Gebäcke sind vegan und können dementsprechend vermarktet werden. Auch Vandemoortele, Hersteller von Tiefkühlbackwaren und Speisefetten, verzeichnet mehr Anfragen nach pflanzlichen Produkten, erlebt aber auch die andere Seite: „Wir beobachten ein unterschiedliches Kaufverhalten. Einige Bäcker fragen speziell unsere Melangen an, die als beste Butteralternative geschmacklich, wie von der Verarbeitung 1:1 einer Butter entsprechen und entwickelt wurden, aber preislich deutlich attraktiver sind. Andere Kunden bleiben trotz Preiserhöhung bei ihren Standardrohwaren“, sagt Jan Behrends, Sales Manager Bakery Products North bei Vandemoortele. Viele Bäcker seien echte Profis in ihrer Handwerkskunst, hätten aber häufig nicht die Zeit das Marktgeschehen und die Rohstoffpreisveränderung detailliert zu verfolgen. „Hier sind Hersteller wie wir natürlich auch gefragt, aufzuklären und zu informieren“, ist Behrends überzeugt.

## Flexibel einsetzbar: vegane Eistreiche

Ein Produkt, das schon einige Jahre am Markt existiert und mit dem sich laut Hersteller herkömmliche Eistreiche eins zu eins ersetzen lässt, ist das pflanzliche Glanz- und Bräunungsmittel Back Glanz fix & fertig von Boyens Backservice. Das nordrhein-

westfälische Unternehmen hat das Produkt weiterentwickelt und besser an die Kundenbedürfnisse angepasst: „Wir haben festgestellt, dass unsere Bäcker unterschiedliche Ansichten von Glanz und Bräunung haben, je nachdem um welche Backware es geht. Ein Hamburgerbrötchen sollte zum Beispiel mehr Glanz haben und weniger Bräunung, dafür braucht es aber auch Haltevermögen für Sesam und Mohn. Bei Hefezöpfen wünschen sich die Kunden einen hohen Bräunungsgrad und Glanz. Darum haben wir nachjustiert und unser Mittel ein bisschen mehr konzentriert, sodass es entweder pur oder mit Wasser verdünnt angewendet werden kann“, erläutert Marketing- und Vertriebsleiter Michael Jankowski. Bei Back Glanz handele es sich um ein flüssiges, zu hundert Prozent gebrauchsfertiges Erzeugnis, das nicht erst angerührt werden müsse und darum auch nicht verklumpen könne. Als Zutaten sind nur Wasser, Erbsenprotein, Glukosesirup und Reisquellmehl enthalten. „Back Glanz entspricht zu hundert Prozent dem Clean Label. Es ist rein pflanzlich, ohne jegliche E-Nummern, enthält keine Konservierungsstoffe, ist frei von Allergenen und eignet sich perfekt für Verbraucher, die sich vegan ernähren möchten“, betont Jankowski. Zudem lasse sich die Proteinlösung mit den nebelfreien Sprühgeräten des Unternehmens exakter dosieren als herkömmliche Eistreiche und so benötige man im direkten Vergleich 30 Prozent weniger Material, was langfristig Kosten einspare.

Ein weiteres Convenience-Produkt zum Abglänzen von Plunder- und Hefeteiggebäcken sowie Weizenbrotten stammt von Puratos. Bei Sunset Glaze EC handelt es sich nach Herstellerangaben um eine gebrauchsfertige Eistreich-Alternative in steriler

Verpackung – ohne Zusatzstoffe und Milchbestandteile. „Das Produkt sorgt für einen lang anhaltenden, gleichmäßigen goldenen Glanz auf Gebäcken und hilft dabei, bis zu 30 Prozent der Ausgaben einzusparen“, sagt Kirsten Zabel. Auch deswegen, weil das Produkt mit bis zu 30 Prozent Wasser verdünnt werden könne. Sunset Glaze entspreche zudem der Verbrauchererwartung an saubere Deklaration, könne also als Clean Label-Produkt gelistet werden.

## Nachhaltiges Palmfett ist bis zu 40 Prozent günstiger als Butter

Ein weiterer Topseller von Puratos ist das pflanzliche Laminierfett Mimetic, mit nachhaltigem Palmfett. Das Clean Label-Produkt eignet sich zum Herstellen von Croissants, Blätterteig- und Plundergebäcken und verschafft laut Hersteller ein Geschmackserlebnis wie bei Butter. „Unsere Produktentwicklerteams arbeiten kontinuierlich daran, Zutaten zu entwickeln, die den ganzen oder teilweisen Austausch von kostenkritischen Rohstoffen ermöglichen – ohne Kompromisse bei Geschmack oder Textur“, sagt Zabel. Zudem soll das pflanzliche Laminierfett eine Kostenersparnis von bis zu 40 Prozent gegenüber dem Einsatz von Butter ermöglichen. Aktuell ebenfalls stark gefragt sei die modulare Backzutat Intens Puraslim CL. Dass Pulver solle helfen, bis zu 50 Prozent des Fettes in der Rezeptur von mittel- bis schweren Hefe- und Butterhefefeinteigen zu ersetzen. Das Ergebnis seien gesündere Gebäcke in Clean Label-Qualität. Laut Puratos lassen sich durch den Einsatz der Backzutat zudem 15 Prozent der Rezepturkosten einsparen. „Rund jedes dritte Projekt zahlt auf dieses Thema ein“, berichtet Zabel. ■



**aramaz**  
digital

mehr erfahren

QR Code

**„Social Media Recruiting ist ein effektives Mittel zur Mitarbeitersuche. Wir haben über 40 Bewerbungen für eine offene Stelle erhalten und sind zufrieden!“**

Torsten Wöbse, Geschäftsführer Bäckerei Wöbse

## USA

## Groupe Le Duff erwirbt Lecoq Cuisine



**LECOQ CUISINE™**

Die Übernahme der US-Bäckerei Lecoq Cuisine soll das globale Wachstum der Tiefkühlbäckerei Bridor beschleunigen.

Die französische Groupe Le Duff (Mutterkonzern von Kamps) und ihr Tochterunternehmen Bridor übernehmen die US-amerikanische Großbäckerei Lecoq Cuisine Corporation, einen Hersteller für Feingebäck und Patisserie nach Wiener und französischer Art. Als exklusive Finanzberater von Lecoq Cuisine fungierten bei der Transaktion Lisbeth R. Barron und das Team der Barron International Group

(mit Sitz in New York und Florida). Die finanziellen Bedingungen der Übernahme wurden nicht bekannt gegeben. Lecoq Cuisine wurde 1991 von Konditor Eric Lecoq in New York gegründet. Die Bäckerei ist auf Viennoiserie spezialisiert, also süße und herzhaft Croissants, Gebäcke mit Frischkäse und Früchten, Zimtschnecken sowie Brioches. Nach eigenen Angaben produziert das Unternehmen mehr als 150 verschiedene Premiumprodukte, die in der Großbäckerei in Bridgeport/Connecticut hauptsächlich für den US-Markt hergestellt werden, aber auch für den Export nach Kanada und in die Karibik. Lecoq Cuisine beschäftigt rund 250 Mitarbeiter:innen und erzielt 2022 einen Jahresumsatz von 60 Millionen US-Dollar, umgerechnet rund 58,5 Millionen Euro. „Unser Fokus auf Exzellenz und Innovation wird nur von Le Duffs Ruf und Erfolgsbilanz bei der Herstellung von Qualitätsprodukten und außergewöhnlichem Kundenservice in seiner fast 50-jährigen Geschichte übertroffen. Ich fühle mich geehrt, gemeinsam mit dem Gründer von Le Duff, dem Pionier Louis Le Duff, und seinem Team die nächste Wachstumsphase einzuleiten“, sagt Eric Lecoq, Gründer und Chief Executive Officer. Laut Le Duff soll die Übernahme das globale Wachstum der Tiefkühlbäckerei Bridor beschleunigen und die derzeitigen Produktionskapazitäten in Kanada (Produktionsstätten in Quebec) und den Vereinigten Staaten (Produktionsstätte in Vineland/New Jersey) stärken. Die Gruppe habe bereits mehr als 200 Millionen Euro in die nordamerikanischen Standorte investiert. Mittlerweile ist Bridor in mehr als 100 Ländern auf fünf Kontinenten präsent. ■

## Großbritannien

## Guenther Bakeries UK erweitert Lagerfläche

Guenther Bakeries UK Ltd., ein 2005 gegründetes Tochterunternehmen der im US-Bundesstaat Texas (San Antonio) ansässigen C. H. Guenther & Son (CHG), erweitert seinen Betrieb in Großbritannien um rund 9.848 Quadratmeter Industrie- und Lagerfläche in Lyons Park/Coventry. CHG ist ein internationaler Hersteller von Backwaren für Foodservice und Einzelhandel, der an 29 Standorten in den USA, in Kanada und Westeuropa rund 4.000 Mitarbeitende zählt. Die Einzelhandelsmarken von CHG sind unter anderem Pioneer, White Wings, Sun-Bird und Cuisine Adventures. Die Unternehmensgruppe ist zusammen mit dem Management und anderen Co-Investoren im Besitz von Pritzker Private Capital (PPC). Wie das Unternehmen mitteilte, mietet es die neue Produktionsfläche von der Immobiliengruppe Goodman an. Nach Banbury, Heywood und Milton Keynes wird dies der vierte Standort von Guenther Bakeries in Großbritannien sein. Er soll in der ersten Hälfte des Jahres 2023 in Betrieb gehen und bis zu 100 neue Arbeitsplätze in der Region schaffen. John Buckles, Präsident und Vorstandsvorsitzender von CHG, sagte zur Standortwahl: „Nachhaltigkeit und Flexibilität waren für uns ausschlaggebend, da wir einen Standort benötigten, der unsere globalen Umwelt- und Nachhaltigkeitsverpflichtungen unterstützt, was ein wichtiger Faktor für die Sicherung unseres Kundenvertrags war.“ Das Goodman-Projekt Lyons 106 sei die ideale Wahl, da es einen strategischen Standort mit qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Einrichtungen verbinde sowie mit der neuesten Technologie ausgestattet sei. Coventry ist ein etabliertes Industrie-, Logistik- und Produktionszentrum und bietet einen großen Talentpool von 25.000 Mitarbeiter:innen in den Bereichen Fertigung, Transport und Lagerung. Guenther Bakeries schließt sich einer Reihe führender Unternehmen an, die von Lyons Park aus tätig sind, darunter Amazon und Jaguar Land Rover. „Dies wird uns dabei unterstützen, sowohl unsere Produkte als auch unser Geschäft weiter zu innovieren“, so Buckles. Zu den Produkten des Unternehmens gehören frisches und tiefgekühltes Brot, Brötchen, Kuchen, Torten und andere Backwaren. ■

**Finnland**

## **König Maschinen** kauft **Kühltechnik-Spezialisten**

Das Grazer Unternehmen König Maschinen ist auf Expansionskurs und hat den finnischen Anlagenbauer Vulganus aus Nastola übernommen. Vulganus fertigt seit mehr als 40 Jahren Spiralsysteme für die Bäckerei- und Lebensmittelindustrie und vertreibt diese in mehr als 30 Länder. Zum Kerngeschäft gehören Prozesslösungen für Gären, Kühlen und Frosten. Daneben bietet Vulganus verschiedene Arten von Förderanlagen an. Die Marke wird nach der Übernahme eigenständig weitergeführt. „Der Kauf unterstützt die Umsetzung unserer Wachstumsstrategie. Wir sind überzeugt, dass wir durch die Nutzung unserer beiderseitigen Expertisen unser Produktangebot im Bereich Kühl-



König Maschinen vergrößert durch die Übernahme von Vulganus sein Kühltechnik-Portfolio.

und Kältetechnik und unsere Lösungen für die internationalen Märkte weiter ausbauen können“, so die Geschäftsführung des österreichischen Bäckereimaschinenbauers. ■

**Frankreich**

## **Vandemoortele** erweitert **Feingebäckproduktion**

Die belgische Vandemoortele Gruppe (4.500 Beschäftigte in zwölf Ländern) plant im nordfranzösischen Torcé/Bretagne den Bau eines neuen Werks für Feingebäck. Nach Angaben der französischen Wochenzeitung L'Usine Nouvelle investiert der Hersteller von Tiefkühlbackwaren, Margarinen, Fetten und Ölen rund 25 Millionen Euro, denn Vandemoortele zufolge wächst der Markt für Feine Backwaren jährlich um drei bis fünf Prozent. Bereits im vergangenen Jahr investierte der Konzern fast 40 Mio. Euro in Ausbau und Verbesserung der Produktionskapazitäten. Das Unternehmen will die Produktionskapazität um etwa 25.000 Tonnen pro Jahr erhöhen. Allein am Standort Torcé 3 verfügt die Bäckerei über eine Produktionskapazität von 100.000 Croissants pro Stunde und produziert jährlich insgesamt 40.000 Tonnen TK-Backwaren, wie Galettes des Rois (5.000 Stück pro Stunde), Apfeltaschen (23.000 Stück pro Stunde) und Pain au Chocolat, auf insgesamt 24.400 Quadratmetern in den Werken Torcé 1 und 3 mit 450 Beschäftigten. Nun sollen in Torcé 50 weitere Mitarbeiter:innen eingestellt werden. Ein Grund für die Auswahl des neuen Produktionsstandorts war laut Unternehmen auch die hohe Konzentration qualifizierter Arbeitskräfte in der Region, denn an der Schnellstraße Ren-

nes-Paris produzieren auch Bridor und Neuhauser. Hinzu kommt, dass sich der französische Markt dem Geschäftsbericht zufolge im Jahr 2021 „bemerkenswert gut“ entwickelt hat. Die Bauarbeiten sollen im September 2022 beginnen und die Produktion im April 2023. Die Gruppe steht jedoch mit einer aufflammenden Inflation und teuren Rohstoffen vor besonderen Herausforderungen. Weizen- und Sonnenblumenöl sind seit dem Krieg in der Ukraine knapp und teuer. Folglich muss in der Lieferkette ein neues Gleichgewicht gefunden werden. „Ein Prozess, der voraussichtlich bis nach 2022 andauern wird“, sagte Vandemoortele bei der Veröffentlichung des Jahresberichts. ■

# **Check Up** **Back.Business**

Telefon (040) 30 68 52 - 0  
Fax (040) 30 68 52 - 10  
e-mail: [info@back.business](mailto:info@back.business)

## Südafrika

## RCL Foods erwirbt Sunshine Bakery



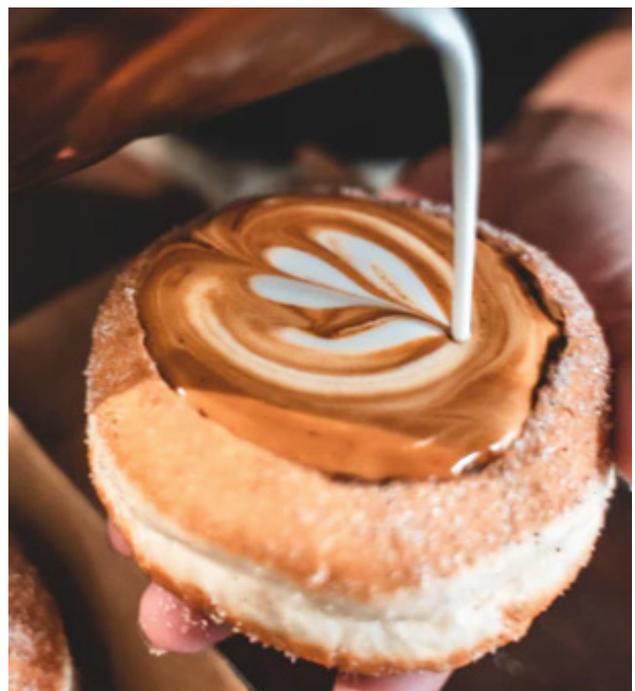
Mit dem Kauf der Sunshine Bakery erhöht der Lebensmittelkonzern RCL Foods sein Brotvolumen um rund ein Drittel.

RCL Foods, einer der größten Lebensmittelhersteller Südafrikas, hat Sunshine Bakery Holdings Pty Ltd. vom Mehrheitseigner Afgri Group Holdings, einem führenden landwirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen, übernommen. Die finanziellen Bedingungen der Transaktion wurden nicht bekannt gegeben. Der Aktienkurs von RCL Foods stieg um drei Prozent, nachdem die Transaktion zur Übernahme abgeschlossen wurde, teilte das Unternehmen mit. RCL Foods produziert mehr als 30 führende lokale Marken wie Rainbow Chicken, Selati-Zucker, Supreme-Mehl, Sunbake-

Brot, und Ouma-Zwieback. Das Familienunternehmen Sunshine Bakery wurde 2005 von Daniel Anastasis gegründet und hat seinen Sitz in Kwa-Zulu-Natal. Anastasis wurde in dem winzigen Dorf Farmakas auf Zypern geboren und hat bereits als Kind in einem Lehmofen direkt vor seinem Haus Brot gebacken. Als er 1968 nach Südafrika kam, eröffnete Daniel Anastasis zunächst eine Teestube in Pietermaritzburg und kaufte später eine marode Bäckerei in Richmond und baute diese zu einem erfolgreichen Geschäft auf. 2005 eröffnete er schließlich mit seinem Sohn Taki die Sunshine Bakery, eines der größten unabhängigen Backunternehmen Südafrikas. Die Großbäckerei betreibt zwei Werke in Durban und Pietermaritzburg bietet ein Kernsortiment an Weiß-, Braun- und Vollkornbroten. Beliefert werden über verschiedene Bäckereidepots in der gesamten Provinz ein breit gefächerten Kundenstamm im Einzelhandel und HoReCa-Segment. Laut RCL stehe die Übernahme im Einklang mit der Strategie, die Mehrwertmarkenkomponente seines Portfolios zu skalieren und die Leistungsfähigkeit seiner Geschäftseinheit Backen auf neue Regionen auszuweiten. Die Übernahme von Sunshine Bakery soll das Brotvolumen im Backnetzwerk von RCL Foods um 28 Prozent steigern. Das Unternehmen wurde 1960 als Rainbow Chicken Ltd. gegründet. Heute beschäftigt der Konzern mehr als 21.000 Mitarbeitende und befindet sich zu 77,7 Prozent im Besitz von Remgro, einer südafrikanischen Investmentgesellschaft. ■

### Australien: Neue To-go-Variante: Kaffee im Donut

Die Kenilworth Country Bakery in Queensland bietet laut eigener Aussage Australiens ersten Donut-Kaffee an. Hierfür wird der Donut ausgehöhlt und innen mit einer dicken Schicht Schokocreme bestrichen, um darin schließlich den Kunden einen Cappuccino to-go zu servieren. ■





Fingerlimettenkaviar, Begonien- und Rosenblätter sowie Tangelo (Hybrid aus Grapefruit und Mandarine) sind nur einige der hawaiianischen Donut-Zutaten.

## Hawaii

# Holey Grail Donuts expandiert aufs Festland

Holey Grail Donuts, ein Betreiber von Donut-Läden mit Sitz in Hawaii, hat mit seiner jüngsten Finanzierungsrunde der Serie A insgesamt neun Millionen US-Dollar eingesammelt, während es

sich auf die Expansion auf das Festland vorbereitet. Die Donuts werden aus Taro oder auch Wasserbrotwurzeln genannt, einem stärkehaltigen Gemüse, hergestellt und in fair gehandeltem Bio-Kokosnussöl frittiert. Das Besondere sind die auf Hawaii angebauten Zutaten wie etwa der L&L-Donut mit Zitronenschale infundiertem Zucker, Limettenquark, Fingerlimettenkaviar und Begonienblättern; Ave Mary mit Kardamom und Rosenblättern; North Shore mit auf Kauai angebaute Kurkuma, Tangelo und schwarzem Pfeffer; und Lydgate Farms mit Vanilleschoten, sortenreinen Kakaonibs und Kirschen. Das Konzept, das von den Geschwistern Nile und Hana Dreiling gegründet wurde, begann 2018 in einem Burger-Anhänger und ist seitdem auf drei Geschäfte in Hanalei und Honolulu sowie einen Imbisswagen in Waikiki angewachsen. In diesem Jahr wird Holey Grail Donuts zwei Standorte in der Gegend von Los Angeles sowie einen Imbisswagen in Culver City, Kalifornien, eröffnen. Das Team baut eine auf Kalifornien ausgerichtete Lieferkette auf, um seine Expansion zu unterstützen. ■

## Thailand

# Lotus Bakeries baut Keksfabrik in Thailand

Das belgische Unternehmen Lotus Bakeries will in Thailand eine Biscoff-Keksfabrik bauen, die spätestens 2026 in Betrieb gehen soll. Hierfür hat Lotus eine Vereinbarung mit einem Entwickler des Industriegebiets der Provinz Chonburi getroffen. Nach Angaben des Unternehmens „ist diese Provinz Teil des sogenannten Eastern Economic Corridor, der von der thailändischen Regierung als Schlüsselwirtschaftszone für die Region entwickelt wird“ und Thailands zweitgrößter Produktionsstandort ist. Der Korridor liegt östlich von Bangkok und verläuft nach Süden entlang der Küste des Golfs von Thailand. Bei der Auswahl des Standorts für das Werk berücksichtigte Lotus den Zugang zum internationalen Hafen von Laem Chabang sowie den großen Arbeitskräftepool, der dort verfügbar ist. Die Region Asien-Pazifik sei für Lotus Biscoff in den letzten Jahren immer wichtiger geworden, in den vergangenen fünf Jahren seien die Verkäufe von Biscoff-Keksen und -Aufstrichen in China, Südkorea, Australien, Japan, Malaysia, Indonesien und Singapur gestiegen. So habe die Industriebäckerei bereits Verkaufsbüros in China und Südko-

rea, während das Team von Lotus Bakeries in Hongkong die anderen Länder in der Region mit Vertriebspartnern verwalte. Das neue Werk soll die notwendige zusätzliche Kapazität bereitstellen, frischere Kekse liefern sowie schneller auf lokale Bedarfe reagieren. Ferner werden Transportkosten eingespart und der ökologische Fußabdruck weiter verringert. Das Ziel ist letztlich Biscoff zu der weltweit größten Keksmarke auszubauen.

Lotus Bakeries wurde 1932 in Lembeke/Belgien gegründet und verfügt über Produktionsstätten in Belgien, den Niederlanden, Frankreich, Schweden und den Vereinigten Staaten sowie über 21 Vertriebsorganisationen in Europa, Amerika und Asien. Zu den Produkten des Unternehmens gehören Kekse, Keksbutter, Eiscremes und andere Snacks, die unter den Marken Lotus, Lotus Biscoff, Annas, Näkd und Bear verkauft werden. ■



Lotus Bakeries will Biscoff zur größten Keksmarke der Welt aufbauen.

USA

## Roskam Baking verkauft restliche Firmenanteile

Entrepreneurial Equity Partners (e2p), eine in Chicago ansässige mittelständische Private-Equity-Gesellschaft, die sich auf die Lebensmittel- und Konsumgüterindustrie konzentriert, hat Roskam Baking Company übernommen und diese wiederum mit Organic Milling fusioniert, welche e2p im Dezember 2021 gekauft hat. Finanzielle Bedingungen der Transaktion wurden nicht bekannt gegeben. Roskam beziehungsweise Rothbury Farms ist ein Familienunternehmen in vierter Generation, das seit 1923 eine Vielzahl von Backwaren und Snacks herstellt. Das Unternehmen ist in Grand Rapids/Michigan ansässig und produziert Croutons, Füllungen und Semmelbrösel für den Lebensmittel Einzelhandel und für Industriemärkte in den Ver-



Bob Roskam hat die restlichen Firmenanteile an Roskam Baking an die Private Equity Gesellschaft e2p verkauft.

einigten Staaten. Die Produktpalette umfasst auch Bonbons, Finishings und Trockenmischungen. Roskam Bakery betreibt sechs Anlagen und stellt mehr als 30 Verpackungslinien her. Mark Burgett, geschäftsführender Gesellschafter von e2p, erwarb bereits während seiner Zeit bei der Private-Equity-Gesellschaft (PEG) Wind Point Partners zwei Unternehmen von der Familie Roskam, darunter die Vermögenswerte von Hearthside Food Solutions. Angesichts der positiven Erfahrung, die Bob Roskam bei beiden Transaktionen gemacht hatte, wandte er sich proaktiv an Mark Burgett, um den Verkauf der restlichen Firmenanteile seiner Familie einzuleiten. Die geschäftlichen Beziehungen

begründen sich auf einer fast 20 Jahre währenden Freundschaft. „Wir haben uns damals in dem Familienurlaub in Costa Rica kennengelernt“, berichtet Roskam. „Wir sind seitdem in engem Kontakt geblieben, was zu einem bedeutenden gegenseitigen Vertrauen und letztlich zu drei Transaktionen geführt hat, die ohne die Beteiligung eines Investmentbankers abgeschlossen wurden“, ergänzt Burgett. Der Name Roskam, der in der Branche einen ikonischen Ruf genießt, soll beibehalten werden. „Die Plattform ist skaliert und gut diversifiziert mit einem Umsatz von mehr als 600 Millionen US-Dollar. Darüber hinaus haben wir Roskam gleichzeitig mit unserem bestehenden Portfoliounternehmen Organic Milling fusioniert, das seit mehr als 60 Jahren ein führender Auftragshersteller von ‚Better-for-you‘-Müsli, Snacks und Zutaten für die führenden Marken in dieser Kategorie ist“, erklärt Burgett.

Im Jahr 2021 schloss e2p seinen ersten Fonds Entrepreneurial Equity Partners I (Fonds I) mit einem Gesamtkapital von 423 Millionen US-Dollar. Zusätzlich zu Organic Milling investierte der Fonds I zuvor in fünf Plattformen, darunter Charcuterie Artisans (Hersteller von Wurstwaren und Fleisch), Salm Partners (größter US-Hersteller von vollständig gekochten Würsten in einem differenzierten, koextrudierten Verpackungsherstellungsprozess), Sara Lee Frozen Bakery (Tiefkühlbackwaren), World Food Holdings (Anbieter von authentischen mediterranen Lebensmitteln) und Ya Ya Foods (einer der größten Co-Packer Nordamerikas für aseptische Lebensmittel- und Getränkeprodukte).

Das e2p-Team wird von den geschäftsführenden Gesellschaftern Burgett und CJ Fraleigh geleitet. Burgett verfügt über mehr als 20 Jahre Private-Equity- und Finanzerfahrung. Vor der Mitbegründung von e2p war er Geschäftsführer der in Chicago ansässigen PEG Wind Point Partners, wo er 14 Jahre lang Investitionen in Lebensmittel und Konsumgüter leitete. Vor Wind Point hatte er leitende Positionen in den Investmentbanking-Gruppen bei Morgan Stanley und Robert W. Baird inne. Fraleigh verfügt über mehr als 25 Jahre Betriebs Erfahrung, darunter frühere Positionen als Vorsitzender und Chief Executive Officer (CEO) von Shearer's Foods, CEO von Sara Lee North America und Vice President von Colas bei PepsiCo. ■

Tschechien

## Weniger Backwaren, die Butter enthalten

Der Großhandelspreis für Brot aus den tschechischen Bäckereien lag im Juni um 5,50 Kronen (umgerechnet 23 Eurocent) höher als im gleichen Monat des vergangenen Jahres. Der Weizenpreis auf den Weltmärkten läge laut Bohumil Hlavatý, Geschäftsführer des tschechischen Verbands der Bäcker und Konditoren, um etwa 50 Prozent über dem Vorjahr und die zukünftige Entwicklung sei nicht vorhersehbar. Zudem kämpfen die Bäcker wegen der ständig steigenden Preise für Gas, Strom, Kraftstoff und andere Rohstoffe um ihre Existenz. Weiter heißt es, dass sich wegen der Preissteigerungen die Produktpalette verlagere. So würden weniger Backwaren hergestellt, die Butter enthalten und mehr kostengünstigere Varianten wie Mischbrot oder Weizenhörnchen produziert. Zudem sind die Margen für Bäcker seit langem niedrig und die meisten Bäckereien machen derzeit Verluste. Viele Bäckereien sind derzeit gezwungen, ihren Betrieb zu subventionieren. „Wenn die Regierung die Energiepreise für Bäcker nicht deckelt oder ihnen andere Subventionen gewährt, wird der Anstieg der Backwarenpreise nicht aufhören“, fügt Hlavatý hinzu. Die 700 Bäckereien stellten 2021 landesweit insgesamt rund 250.000 Tonnen Brot her und erzielten einen Gesamtumsatz von 25 Milliarden Kronen (umgerechnet eine Milliarde Euro). ■

### NEWS IN EINEM SATZ

**UK:** Baker & Baker hat ein neues Büro für Logistik, Vertrieb und Marketing in Warschau/Polen eröffnet (sieben Mitarbeitende), um die internationale Expansion voranzutreiben – die Backwaren für die osteuropäischen Märkte werden weiterhin in den Werken in Großbritannien, Deutschland und Portugal hergestellt • **Kanada:** Bereits seit 2020 bietet Wendy's (systemweiter Umsatz von 3,42 Milliarden US-Dollar und Nettogewinn von 48,2 Millionen US-Dollar) in den USA auch Frühstück in seinen Filialen an und es wird nun auch in Kanada in das Menü aufgenommen – Todd Penegor, President und Chief Executive Officer ist trotz des zunehmenden Wettbewerbs zuversichtlich, dass das Frühstück Add-on die Rentabilität der kanadischen Franchise zu neuen Höhen führen werde • **USA:** Flowers Foods will die Produktion in seiner Holsum Bakery in Phoenix mit Wirkung zum 31. Oktober einstellen – die Anlage sei veraltet und eine Modernisierung zu teuer • **Österreich:** Am Wiener Standort testet Mondelez für ein Jahr die 4-Tage-Woche als Teil eines flexiblen Arbeitskonzepts – jeder Mitarbeitende kann in Abstimmung mit der Führungskraft individuell entscheiden • **UK:** Die britische Coffeeshopkette Costa Limited (Coca-Cola Konzern) eröffnete ihren 300. Drive-Thru-Standort in Sunderland im Nordosten Englands •

www.boyensbackservice.de

Wir kriegen's gebacken!



ÄRGERN SIE SICH AUCH ÜBER EXPLODIERENDE EI-KOSTEN?

WAS WIR JETZT WISSEN MÜSSEN!

Die Lage auf dem europäischen Eiermarkt wird immer prekärer, die Ei-Preise explodieren ...



Wichtige Preis- und Marktanalyse, Insiderwissen, ausführliche Informationen zur aktuellen Eier-Knappheit!

SPRÜH-SYSTEME  
 UNIFILLER-SYSTEME  
 BACKTRENNMITTEL

südback  
 Besuchen Sie uns auf der SÜDBACK Halle 10, Stand E32 22. - 25.10.2022

boyens backservice

boyens backservice GmbH · Gildestraße 76-82 · 49479 Ibbenbüren · Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0 · Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16 · info@boyensbackservice.de · www.boyensbackservice.de

USA

## Klosterman Baking an New Water Capital verkauft

Nach 130 Jahren verkauft die Familie Klosterman ihre Industriebäckerei Klosterman Baking Company an die mittelständische Private-Equity-Gesellschaft New Water Capital Partners LP mit Sitz in Boca Raton, Florida. „Als Familie haben wir entschieden, dass es in unserem besten Interesse und im Interesse des Unternehmens liegt, dass eine neue Organisation die Führung des Unternehmens übernimmt“, erklärt Chip Klosterman. Der in Cincinnati ansässige Hersteller von frischen und gefrorenen Backwaren wurde im Jahr 1892 gegründet und wird in vierter Generation von der Klosterman-Familie geführt, die sich nun aus der Branche zurückziehen will. Das Unternehmen betreibt 17 Bäckereien sowie Vertriebseinrichtungen in acht Bundesstaaten und gehörte bisher zu den größten in Privatbesitz befindlichen Backbetrieben des Mittleren Westens. Im Jahr 2020 erzielte die Bäckerei einen Umsatz von rund 175 Millionen US-Dollar, umgerechnet 203 Mio. Euro. Das Unternehmen produziert frisches und gefrorenes Brot, Brötchen, Fladenbrot, Bio-Brot, handwerklich hergestelltes Brot, Donuts und andere Backwaren. Beliefert werden Kunden aus dem HoReCa-Segment und Lebensmitteleinzelhandel, des Weiteren Convenience-



Stores und institutionelle Betrieben wie Krankenhäuser und Schulen.

New Water werde in Modernisierung investieren sowie das Produktportfolio und die geografische Vertriebspräsenz des Unternehmens erweitern, um die Produktion und Effizienz der Klosterman-Anlagen zu steigern. „Die Kapitalinvestitions- und Managementenerfahrung im Foodservice-Sektor, die New Water mitbringt, wird uns die Werkzeuge an die Hand geben, die wir brauchen, um die bestehende Kundennachfrage zu skalieren“, sagt Ross Anderson, Präsident von Klosterman Baking. „Angesichts der ständig wachsenden Nachfrage nach Verbraucherfreundlichkeit, der Expansion des Fast-Food- und Schnellrestaurantsektors und des jüngsten inflationsbedingten Appetits auf hausgemachte Mahlzeiten ist Klosterman gut positioniert, um Schwankungen im Wirtschafts- und Konsumumfeld standzuhalten und davon zu profitieren“, ist Anuj Singh, Direktor von New Water, überzeugt. Neben Klosterman Baking umfasst das Portfolio von New Water die Tiefkühlkosthersteller The Perfect Bite Co. und Pegasus Foods. ■

USA

## Paris Baguette expandiert schneller als gedacht



Die koreanische Bäckerei-Kette trifft in den USA mit ihrem Design den Nerv der Zeit.

Die international agierende Bäckerei-Kette Paris Baguette (mehr als 3.600 Filialen), Tochterunternehmen der koreanischen SPC Group, will bis Ende des Jahres 40 neue Standorte in den Vereinigten Staaten eröffnen, um die Gesamtanzahl von 150 Filialen zu erreichen. Paris Baguette gehört zu den am schnellsten

wachsenden Franchise-Unternehmen der USA. Für 2023 sind 96 weitere Eröffnungen geplant. Die Franchise-Kette will seine Präsenz von 14 auf 25 Bundesstaaten ausbauen. „Das gestiegene Interesse, das wir an Franchisevereinbarungen und der schnellen Expansion durch Neueröffnungen bei Paris Baguette beobachten konnten, ist ein Beweis für den Erfolg, den wir durch die Konzentration auf das gehobene Bäckerei-Café-Erlebnis und die Schaffung einer emotionalen Verbindung zu unseren Gästen verzeichnen konnten“, erklärt Darren Tipton, Chief Executive Officer von Paris Baguette Amerika, „wir haben uns das ehrgeizige Ziel gesetzt, bis 2030 tausend Standorte in den USA zu eröffnen. Wir sind auf dem besten Weg, diesen Plan mit einer strategischen Ausrichtung auf Wachstum, Qualitätsprodukte, Kundenerlebnis und Innovation zu übertreffen.“ Im Jahr 2022 verzeichnete die Marke bisher ein systemweites Umsatzwachstum von 42 Prozent und ein kompensiertes Umsatzwachstum von 31 Prozent. ■

Italien

## Katjes International kauft Panettone Hersteller



Die italienische Tochtergesellschaft des Katjes Konzerns, Sperlari aus Cremona, kauft für 7,6 Millionen Euro den insolventen Panettone Hersteller Paluani. Sperlari wurde 1836 gegründet und ist in Italien führend auf den Märkten für saisonale Produkte und Süßungsmittel. Die bekanntesten Marken sind Sailsa, Galatine, Dietorelle und Diotor.

Der Katjes Konzern aus Emmerich expandiert im Bereich Spezial-Backwaren. Nachdem der Süßwarenhersteller bereits im Juni über seinen Venture-Capital-Arm Katjes Greenfood das britische glutenfreie Backwarenunternehmen Genius Foods gekauft hat, erwirbt die Gruppe nun das operative Geschäft des Panettone und Pandoro Herstellers Paluani S.p.A mit Sitz in Dossobuono/Verona. Die italienische Tochtergesellschaft der Katjes International, Sperlari S.r.l., übernimmt den laufenden Betrieb der auf Weihnachten und Ostern spezialisierten. Paluani war bis zur Einleitung eines Insolvenzverfahrens im Oktober 2021 der viertgrößte Panettone Hersteller Italiens mit einem Umsatz von rund 40 Millionen Euro im Geschäftsjahr 2021. „Sperlari ist Marktführer bei saisonalen Produkten und Paluani als Spezialist für die Weihnachts- und Osterzeit mit den Schwerpunkten Panettone, Pandoro und Colomba wird unsere Marktposition in der Kategorie Saisonale stärken“, kommentiert Stephan Milde, Chief Finance Officer von Katjes International strategische Akquisition. „Wir werden den Paluani-Produktionsstandort in Verona weiterfüh-

Erst im Juni hat Katjes die britische Bäckerei Genius übernommen – ein Spezialist für glutenfreie Backwaren.

ren und möchten das kombinierte Vertriebs- und Marketing-Know-how nutzen, um das Geschäft in Zukunft auszubauen“, sagt Milde. Beraten wurde Sperlari bei dem Erwerb von PWC Italia und der Anwaltskanzlei Chiomenti Studio Legale. Finanziert wird die Übernahme aus bestehendem Cash des Konzerns. Denn viel hat der Deal nicht gekostet: 7,6 Millionen Euro hat Sperlari für Paluani auf den Tisch gelegt – exakt der vom Konkursgericht in Verona festgesetzte Grundpreis. Das Angebot des Cremoneser Süßwarenunternehmens, das Katjes 2017 vom schwedischen Süßwarenhersteller Cloetta erwarb, war das Einzige, das dem Gericht vorgelegt wurde, nachdem Paluani Schulden in Höhe von 43 Millionen Euro angehäuft hatte, die größtenteils mit der Insolvenz von Chievo, der firmeneigenen Fußballmannschaft, zusammenhängen. Chievo war vergangenes Jahr aus Italiens höchster Liga, der Serie A, abgestiegen und geriet deshalb in finanzielle Schwierigkeiten.

Das Angebot von Sperlari umfasst rund 3,3 Mio. Euro für die Immobilien und Industrieanlagen, 557.000 Euro für den aktuellen Bestand, 1,48 Mio. Euro für die sonstigen Vermögenswerte des Unternehmens und 2,13 Mio. Euro für den voraussichtlichen Geschäftswert und die Rentabilität des Unternehmens. Sperlari stellt außerdem 400.000 Euro für den Lagerwert zur Verfügung. 48 Paluani-Mitarbeiter sollen ebenfalls übernommen werden. Die Übernahme ermögliche es Paluani, einen enormen Wert sowohl in industrieller als auch in markenrechtlicher Hinsicht zu schützen und wiederzubeleben. Sperlari könne dadurch seine Führungsposition in der Weihnachtswelt stärken. „Sperlari und Paluani verfügen über enorme Synergie- und Kooperationspielräume, die wir bereits in der nächsten Weihnachtszeit ausbauen können“, sagt Tobias Bachmüller, Katjes-Gesellschafter und Chief Executive Officer von Sperlari. Im Juni kaufte Katjes. ■



**Das belgische Unternehmen Jac verfügt über 76 Jahre Expertise im Bereich Teigverarbeitungsmaschinen. Der neueste manuelle Teigteiler erleichtert die Arbeit ungemein. Er benötigt viel weniger Kraftaufwand und das Reinigen klappt in Sekunden.**

Text: Isabell Köster

## Teig präzise von Hand schneiden & direkt verwenden – ohne umzufüllen

Im Sortiment des belgischen Bäckereimaschinenherstellers Jac findet sich ein breites Angebot von manuellen und hydraulischen Teigteilern für Unternehmen jeder Größe. Produziert werden die Präzisionsgeräte ausnahmslos in Europa: „Alle unsere Maschinen werden in unseren Produktionsstätten in Belgien und Frankreich hergestellt, wodurch wir das Qualitätsniveau, das unseren Ruf begründet, bestmöglich garantieren können“, versichert Marketing Manager Pierre-Yves Dorsimont. Auch der neueste manuelle Teigteiler, den Jac Ende Oktober auf der Südback offiziell dem Fachpublikum präsentiert, wird im französischen Werk produziert. Das garantiert den Kunden eine große Liefer- und Qualitätssicherheit.

**Herr Dorsimont, was unterscheidet die neue Easyform von den übrigen Teigteilern in Ihrem Sortiment?**

**Pierre-Yves Dorsimont:** Die anderen manuellen Teigteiler basieren auf einem Zahnstangenprinzip, das mit der Zeit viel Spiel bekommt und viel Druck erfordert, um korrekt zu schneiden. Wir haben aufgrund unserer Erfahrung mit Hebel-Brot Schneidemaschinen ein spezielles Demultiplikator-System entwickelt, das die auf den Hebel ausgeübte Kraft vervielfacht und es ihm so ermöglicht, mit viel weniger Kraft zu packen und zu teilen. Ein großer Vorteil ist auch, dass wir in einem Tank in der Maschine auf einer Platte teilen und somit die Teigstücke direkt verwendet werden können, ohne dass

sie von Schale zu Schale transportiert werden müssen. Bei den anderen Teigteilern funktioniert das nicht, hier muss der Teig in eine separate Schale umgefüllt werden.

**Für Betriebe welcher Größe eignet sich der manuelle Teigteiler?**

Die Easyform soll Betrieben, die eher handwerklich arbeiten, das Leben erleichtern. Dabei füllt sie eine Lücke zwischen der harten Handarbeit und unserem Angebot an hydraulischen Teigteilern.

**Lassen sich mit der Easyform alle Teige verarbeiten?**

Das Gerät eignet sich für hydratisierte Teige mit mindestens 65 Prozent Wassergehalt, aber gleichermaßen auch für fermentierte Teige. Je nach Bedarf kann der Teig mit oder ohne vorheriges Pressen geschnitten werden.

**Warum ist es mitunter nötig, den Teig vor dem Schneiden zu pressen?**

Bei kompakteren, weniger hydratisierten Teigen kann es sinnvoll sein, den Teig in zwei Schritten zu schneiden. Ein erster Schritt ist manchmal notwendig, um den Teig in der Wanne ebenmäßig zu verteilen und sicher zu sein, dass alle Brötchen das gleiche Gewicht haben. Um das zu erreichen, kann

Der Teigteiler Easyform von Jac hat ein Fassungsvermögen von drei bis fünf Kilogramm. Er ist zum Aufstellen auf einem Tisch oder auf einem fahrbaren Untergestell mit Gitterablagensystem und Auffangschale für Teigreste erhältlich.



## Schneidetechnik auf höchstem Niveau

Der Maschinenbauer Jac wurde 1946 im belgischen Lüttich gegründet. Seither ist der Betrieb unter anderem durch die strategische Übernahme von Mitbewerbern zu einem der führenden Spezialisten für Brotschneide- und Teigverarbeitungstechnik avanciert. 1990 wurde das Unternehmen von der Familie Van Cauwenberghe gekauft. Seit vier Jahren leitet Mathilde Van Cauwenberghe gemeinsam mit ihrem Mann Adrien Craeninckx die Geschäfte. Heute beschäftigt Jac 170 Mitarbeitende und hat rund 50 verschiedene Brotschneidemaschinen, Teigteiler und Sauerteiganlagen für Unternehmen jeglicher Größe im Sortiment. Ein Großteil der Beschäftigten arbeitet am Hauptsitz in Lüttich, in der französischsprachigen Region Wallonien. Hier sind Produktion, Forschung, Entwicklung und Kundendienst für Brotschneidemaschinen beheimatet. Im französischen Langres liegt der zweite Produktionsstandort mit dem Fokus auf Teigverarbeitungsmaschinen. Seit 2006 verfügt Jac zudem über einen Standort in Boston/USA, von dem aus der Vertrieb und die Logistik in Nordamerika gesteuert werden. Mithilfe von Handels- und Servicepartnern vertreibt das Unternehmen seine Produkte in insgesamt 90 Länder. ■

eine Platte zwischen dem Gitter und dem Teig angebracht werden. Betätigt man jetzt den Hebel, wird der Teig gepresst und verteilt. Anschließend entnimmt man die Platte wieder und teilt den Teig einfach mit dem Gitter.

### Wie hoch ist die Leistung der Maschine?

Da es sich nicht um eine Maschine für die Massenproduktion handelt, kann man hier nur eine Tageskapazität und keine Stundenleistung angeben. Die Easyform ist perfekt für das Schneiden von bis zu 20 Wannen oder etwa 100 Kilogramm Teig am Tag geeignet. Daraus lassen sich bis zu 1.200 Brötchen oder 200 Baguettes formen.

### Wie wird eine hygienische Produktion gewährleistet?

Zum einen ist die Maschine komplett aus rostfreiem Edelstahl und teflonbeschichteten Edelstahlgittern gefertigt und mit einer lebensmittelechten Polyoxymethylen-Platte (aus thermoplastischem Kunststoff, Anm. d. Red.) ausge-

stattet. Zum anderen findet kein unnötiger Transfer von Teig statt. Der Innenraum ist von oben perfekt zugänglich und alle Abfälle und das Mehl fallen in eine Auffangwanne, die sich unter der Maschine im Sockel befindet. Dieser Aufbau sorgt auch dafür, dass Mehlreste einfach mit einer Reinigungsbürste beseitigt werden können und sich nicht in der Maschine sammeln.

### Wie viel kostet der Teigteiler?

Genauere Angaben kann ich hier nicht machen, aber als Richtwert würde ich sagen, dass er weniger als die Hälfte der ersten hydraulischen Teiler in unserem Sortiment kostet.

### Muss spezielles Equipment für die Maschine erworben werden?

Nein. Die Easyform ist mit der breiten Palette der bei Jac bereits erhältlichen Teilungsgitter kompatibel. So können Bäcker, die bereits ein Gerät von uns besitzen, eine zweite Maschine zu geringeren Kosten betreiben. ■



KONDITOREI  
MASCHINEN





**REGO® HERLITZIUS**  
The Bakery Equipment People



**SICHERE  
BEDIENUNG**

⊙

**HÖHENVERSTELL-  
BARER KESSEL**

⊙

**FREISTEHENDER  
MASCHINENFUSS**



www.rego-herlitzius.com

## REGO® PM 100

Robuste, präzise und leicht zu  
reinigende Planeten-, Rühr-  
und Knetmaschine

22.-23.10.2022  
MESSE STUTTGART  
HALLE 9 / STAND 9D61

 süßback

## 1,5 Liter Milch in 60 Sekunden aufschäumen



Der Milchaufschäumer LAF Bar Pro ist für Cafés jeder Größe konzipiert.

Die Latte Art Factory von Frank Buna hat auf der World of Coffee in Mailand den prestigeträchtigen Preis für das beste neue Produkt in der Kategorie „Commercial Coffee Preparation and Serving Equipment“ gewonnen. Die Jury lobte den automatischen Milchaufschäumer für seine dynamische Funktionalität und das ästhetische Design. Schnelligkeit, Eleganz und Beständigkeit haben noch nie so gut ausgesehen. Der patentierte LAF Bar Pro wurde als platzsparende Ergänzung entwickelt und kann 1,5 Liter Milch in nur 60 Sekunden aufschäumen, während er die perfekte Temperatur für die Getränke beibehält. ■

zung entwickelt und kann 1,5 Liter Milch in nur 60 Sekunden aufschäumen, während er die perfekte Temperatur für die Getränke beibehält. ■



## Fruchtpüree mit bis zu 100 Prozent Fruchtanteil

Der französische Hersteller Boiron Frères hat mit seinen neuen Ambient fruit purees die Jury des Südback Trend Awards überzeugt und wurde zum Sieger in der Kategorie ‚Rohstoffe & Convenience‘. Das Besondere: Die ungefrorenen Fruchtpürees besitzen laut Hersteller den höchsten Fruchtanteil des Marktes und kommen ohne Aromazusätze sowie ohne Konservierungsstoffe aus. Sie garantieren dennoch einen einzigartigen Fruchtgeschmack. Die Pürees gibt es in acht Geschmacksrichtungen: Erdbeer, Himbeer, Brombeer, Aprikose, Birne, Pfirsich, Mango und Passionsfrucht. Sie werden in 1-Liter-Tetrapacks angeboten und seien ungeöffnet zwölf Monate bei Raumtemperatur und nach dem Öffnen acht Tage im Kühlschrank haltbar. ■

## Temperierte Transportkisten

Beim Südback Trend Award, Kategorie ‚Technik‘, konnte sich die Va-Q-tec AG aus Würzburg mit dem Va-Q-tray durchsetzen, einer Mehrweg-Thermo-Systembox. Die Transportboxen garantieren temperierten Transport von Teigrollen oder anderen Backwaren durch ihre besondere Isolation mit hoher Temperaturstabilität. Die Boxen können bei Bedarf zusätzlich mit Kühlakkus bestückt werden. Sie haben integrierte Tragemulden, sind einfach stapelbar, haben eine genormte Eurobox-Größe und lassen sich



daher mit anderen handelsüblichen Transportboxen kombinieren sowie in Waschstraßen reinigen. Das Nutzvolumen beträgt je nach Ausführung zwischen 23 und 25 Liter. Die Boxen gibt es mit oder ohne Deckel. Die Tem-

peraturen werden bis zu sechs Stunden gehalten, zum Beispiel bei der Tray-Variante von -25° C bis -15° C oder von +15° C bis +25° C, beziehungsweise bis zu 26 Stunden bei der Variante von -2° C bis +2° C. ■

## Wasserstoff-Lkws für die regionale Logistik von bis zu 400 Kilometern Reichweite



Der Wasserstoff-Lkw Hyundai Xcient bietet Platz für 18 Paletten und hat eine Reichweite von bis zu 400 Kilometern.

Dachser treibt die praktische Erprobung von emissionsfreien Lkw-Antriebstechnologien voran und wird 2023 in Deutschland zwei Wasserstoff-Brennstoffzellen (FCEV)-Lkw im regionalen Verteilerverkehr testen. Geplant ist ab Anfang 2023 in Magdeburg ein Wasserstoff-Brennstoffzellen-Lkw vom Typ Hyundai Xcient auf die Straße zu bringen. Das Fahrzeug mit 27 Tonnen zulässigem Gesamtgewicht und 18 Palettenstellplätzen besitzt eine Reichweite von bis zu 400 Kilometern. Während der FCEV-Lkw tagsüber im regionalen Verteilerverkehr im Raum Magdeburg getes-

tet wird, fährt das emissionsfreie Fahrzeug nachts im Systemverkehr die Dachser-Niederlassung in Berlin-Schönefeld an. Im Nachteinsatz wird das emissionsfreie Fahrzeug mit einem Tandem-Wechselbrückenanhänger betrieben. Geeignete Tankmöglichkeiten für Wasserstoff werden bis zur Auslieferung des Fahrzeugs in der Nähe der beiden Dachser-Niederlassungen Magdeburg und Berlin verfügbar sein. Vertragspartner von Dachser ist H2 Delivery Truck Pool in Magdeburg. Die Vertriebsgesellschaft gehört zur H2 Green Power & Logistics GmbH,

die Ende 2021 auf ihrer Roadshow durch elf deutsche Städte mit dem Hyundai Xcient FCEV-Lkw die wasserstoffbetriebene Nutzfahrzeuglogistik präsentiert hat. In Hamburg wird Dachser ab Mitte nächsten Jahres einen Bluepower 1938 FCEV-Lkw des Bremer Unternehmens Enginius für die Innenstadtbelieferung einsetzen. Der Bluepower verfügt über ein zulässiges Gesamtgewicht von 19 Tonnen und kann mit seinem festen Kofferaufbau bis zu 18 Paletten mit Ware transportieren. Die geschätzte Reichweite von 250 Kilometern plus Reserve ist für die Innenstadtbeförderung ideal. Für

die Betankung ist die Wasserstoff-Tankstelle in der Hamburger Hafencity vorgesehen.

Über H2 Green Power & Logistics GmbH: Das Unternehmen vertreibt per Straße, Schiene, Pipeline-Anbindungen und Binnenschiffahrt grünen Wasserstoff aus hauseigenem Grünstrom, der in Magdeburg produziert und mit Photovoltaik, Windkraft und Biomasse für die H<sub>2</sub>-Elektrolyse erzeugt wird. Das Unternehmen bietet als einer der ersten Marktteilnehmer ein komplettes Ökosystem für den grünen Wasserstoff in der CO<sub>2</sub>-freien Nutzfahrzeugmobilität im pay per use-Modell oder im Einkaufsverbund und später auch bei stationären Großkunden.

Über die Faun Gruppe: Der Fahrzeughersteller ist in Europa einer der führenden Anbieter von Abfallsammelfahrzeugen, Kehrmaschinen und Wasserstoff angetriebenen Nutzfahrzeugen und unterhält zwölf Werke in sieben Ländern. Stammsitz der Gruppe ist in Osterholz-Scharmbeck, Niedersachsen. Mit Bluepower ebnet Enginius den Weg für emissionsfreien Lastverkehr. ■

# Schokoladig & fluffig: die neue Laugenschnecke

**Laugengebäck avanciert zum Superseller: aufgepeppt mit würzigen Topping-Mixen oder als süße Variante aus Plunderteig mit Zimt, Schokolade oder Fruchtfüllung. Was es beim Herstellungsprozess zu beachten gibt.** Text: Isabell Köster

Mittlerweile werden nicht nur Croissants sondern auch Brioche-Buns mit Natronlauge veredelt.

Die Kombination von süßen und herzhaften Aromen boomt international (siehe Bericht in Check Up Back.Business 07/22). Ausgefallene Kreationen, wie der mit Meersalz bestreute und mit karamellisierter weißer Schokolade gefüllte Cruffin (Muffin aus Croissantteig), entwickelt vom Engländer Jamie Butler stehen bei neugierigen Verbraucher:innen hoch im Kurs. Auch in Deutschland wird der sogenannte swalty Trend zunehmend von Bäckereien aufgegriffen. Traditionell herzhafte Produkte wie Laugenbrezn werden neu interpretiert. „Schokolade passt hervorragend zu Laugenschnecken oder Laugencroissants aus touriertem Plunderteig. Man kann auch ein Brioche-

Bun herstellen und mit einem Mantel aus Lauge überziehen. Das Ergebnis ist eine süße Backware mit einer würzigen Note“, berichtet Bäckermeister Alexander Veit. Er berät als Fachreferent des Kulmbacher Backzutatenherstellers Ireks seit 13 Jahren Kund:innen im deutschsprachigen Raum und europäischen Ausland zum Thema Gebäckherstellung- und -veredelung.

## Kreative Toppings als Hingucker

Neben dem Trend zu süßen Laugengebäcken verzeichnet Veit eine steigende Nachfrage nach würzigen und pikanten Toppings. Damit lassen sich gezielt optische und geschmackliche Highlights auf den Produkten setzen und ein eigener Look kreieren. „Das grobe Brezelsalz ist der Klassiker. Feines Brezelsalz ist eine Variante, mit der sich eine interessante Optik erzielen lässt. Zudem sorgt unser Crunchy-Topping mit extrudierten Getreidepartikeln für einen knusprigen Biss. In unserem Spicy-Topping sind Knoblauch und Pfeffer enthalten, was sich als Gewürzkomponente auf einer Brezel oder Laugenstange hervorragend macht“, erzählt der Bäckermeister. Auch verschiedene Käsearten mit unterschiedlichen Geschmacksprofilen lassen sich gut zur Veredelung einsetzen. „Es muss nicht immer Gouda oder Emmentaler sein, sondern es lohnt sich auch mit exotischen Käsearten wie Blauschimmel oder Parmesan zu experimentieren“,

Hochwertigere Optik: Topping-Mixe mit extrudierten Getreidepartikeln, Saaten & Gewürzen.



ist Veit überzeugt. Seine Expertise findet sich ebenfalls in der Qualitätsbroschüre Laugen-Check wieder, die Ireks vor kurzem veröffentlicht hat. Darin finden Einsteiger und Fortgeschrittene zahlreiche Tipps zum Thema Laugengebäck – von der Auswahl der Rohstoffe über die einzelnen Schritte zur Herstellung bis hin zu innovativen Rezeptideen. „Wir haben in den vergangenen Jahren viele Kundenanfragen zu diesem Thema erhalten. Denn originale Laugengebäckspezialitäten sind deutschlandweit über alle Altersklassen hinweg populär. Das Herstellen ist allerdings komplex und es können leicht Fehler passieren“, erläutert Veit die Hintergründe, die zum Entstehen des Nachschlagewerks geführt haben.

## Teig kühl führen und richtig Absteifen

Doch wo im Prozess ergeben sich die meisten Schwierigkeiten? „Das lässt sich nicht pauschal sagen, sondern kommt stark auf den einzelnen Betrieb an“, sagt Veit. So etwas wie die häufigsten Fehler gebe es darum nicht. Einige grundsätzliche Punkte sollten beim Herstellungsprozess dennoch beachtet werden: „Damit der Teig eine gute Plastizität aufweist, sich gut formen lässt und man eine schöne Gebäckoberfläche erzielt, sollte die Teigtemperatur eher etwas niedriger gehalten werden. Ich empfehle eine Temperatur zwischen 20 und 24 Grad Celsius“, so Veit. Ein weiterer wichtiger Punkt vor dem Laugen sei zudem das korrekte Absteifen der Teiglinge. Hier komme es darauf an den richtigen Garzustand abzuspassen und dann gezielt den Gärprozess zu unterbrechen. Das rechtzeitige Absteifen verbessere zudem die Formstabilität der Teiglinge und verhindere ein zu tiefes Eindringen der Lauge, wodurch eine geringere Fleckenbildung und mehr Glanz entstehen. Im nächsten Schritt gehe es um die Förderung der Hautbildung auf den Teiglingen: „Am besten gelingt dies an einem kühlen, trockenen Ort. Ventilatoren oder Zugluft können den Prozess beschleunigen. Vermieden werden sollte hingegen eine zu starke Verhautung. Bekommt die Oberfläche beim Drücken schon Risse, sind die Teiglinge zu sehr abgetrocknet“, erläutert der Experte. Eine gute Möglichkeit sei hier die Verwendung von tiefgekühlten Teiglingen, denn diese

können auch im gefrorenen Zustand gelaugt werden. „Damit werden wetterabhängige oder betriebsbedingte Qualitätsschwankungen, die beim Absteifen entstehen können, umgangen“, so Veit.

## Korrektter Umgang mit Lauge

In puncto Belaugung sei nicht zu unterschätzen, dass es sich bei Natronlauge um einen Gefahrstoff handle. Es sei zwingend notwendig die Sicherheitshinweise zu kennen und zu befolgen, damit Verätzungen der Haut und Augenschäden verhindert werden. Um beim Belaugen die gewünschte Qualität zu erzielen, sei zudem die Auswahl der richtigen Belaugungsmaschine ausschlaggebend. Unternehmen, die täglich nur eine kleine Menge Laugengebäck herstellen wollen, empfehlen Experten die Investition in ein manuelles Tauchgerät, bei dem die Teiglinge mit einer Kippvorrichtung in das Laugenbad eingebracht werden. Bäckereien, die größere Mengen Laugenspezialitäten am Tag produzieren wollen, würden hingegen vom Kauf einer Schwallanlage profitieren. Diese automatische Belaugungsanlage führe die Teiglinge durch einen Tunnel, in dem sie mehrere Laugenschleier durchlaufen. Für das Belaugen von süßen Gebäcken hat Veit schließlich noch einen speziellen Tipp: „Wer mit Hefefeinteigen arbeitet, sollte unbedingt eine geringere Laugenkonzentration im Verdünnungsverhältnis von 1:13 oder 1:14 anstatt wie bei regulären Weizen-Hefeteigen 1:10 wählen, damit das Gebäck nicht zu stark gebräunt wird. Beachtet man dies nicht, ergibt sich nach dem Backen häufig ein zu dunkles Produkt.“ Weitere Hilfe bei Schwierigkeiten finden Interessierte in der Ireks-Broschüre ‚Laugengebäckfehler‘. Das Nachschlagewerk listet auf 26 Seiten mögliche Fehler, nennt potenzielle Ursachen und gibt Tipps, wie derartige Fehlritte künftig vermieden werden können. ■

Bmtec bietet Belaugungsgeräte unterschiedlicher Größen an – manuell oder automatisch betrieben.



## Ölsaaten Forum 2022: Marktversorgung trotz Engpässen & Logistikproblemen sichern

Im Rahmen der internationalen Messe oil + fats in München findet das Ölsaaten-Forum als Hybrid-Veranstaltung am 16. September 2022 statt. Das Forum steht in diesem Jahr im Zeichen des russischen Angriffs auf die Ukraine sowie der Auswirkungen auf Märkte und Versorgung. Ein interdisziplinäres Programm bietet die Möglichkeit gemeinsam, die aktuelle Lage zu bewerten und Perspektiven zu erörtern. Denn viele Faktoren bestimmen die globale Nachfrage- und Angebotsentwicklung bei Ölsaaten wie Raps, Soja, Sonnenblumen und Ölpalmen. Die unmittelbaren und mittelbaren Auswirkungen des Krieges in der Ukraine sind weltweit spürbar. Blockierte Exporthäfen, Treibstoff- und Personalmangel, Probleme bei der Bestellung der Felder und die offene Frage: Sind Ernte, Transport und Aussaat unter diesen Bedingungen überhaupt möglich? Diese Schwierigkeiten führen weltweit zu starken Preisschwankungen. Im Forum werden Fragen beantwortet wie: Mit welchen Risiken und Folgen sehen sich die an der Warenkette beteiligten Unternehmen bis hin zum Lebensmittelhandel konfrontiert? Was kann und muss getan werden, um Versorgungsengpässe zu verhindern? Wie geht es weiter angesichts der Un-

sicherheiten und der Bedeutung der Ukraine für die Marktversorgung mit Ölsaaten, Futtermitteln und Speiseölen für die Europäische Union? Welche Rolle spielen Proteine aus Ölsaaten für die künftige menschliche Ernährung? Referenten sind unter anderem Professorin Dr. Sophie Hieke vom Europäischen Informationszentrum für Lebensmittel sowie Michael Koch von der AMI Agrarmarkt Informationsgesellschaft. Zum Zeitpunkt der Tagung ist die Ernte auf der Nordhalbkugel abgeschlossen. Als Grundlage für die Bewertung und Diskussion werden die Marktanalytistinnen Wienke von Schenck von AMI und Inken Callsen vom Agrarkonzern ADM eine Bestandsaufnahme präsentieren. ■

**Termin:** 16. September, 10.00 bis 15.45 Uhr

**Ort:** online und Vorort im Rahmen der Weltleit-messen drinktec und oils+fats, Messegelände München (12. bis 16. September)

**Kosten:** 297,50 Euro; der Eintritt zu den Messen ist im Preis inbegriffen – der erzielte Überschuss des Forums wird für humanitäre Projekte in der Ukraine gespendet

**Infos:** [www.ami-akademie.de](http://www.ami-akademie.de)

## Webinar: Überlebens-training für Bäckereien

Bäckereibetriebe müssen derzeit enorme Herausforderungen meistern und flexibel bleiben, um in Zukunft am Markt bestehen zu können. Ein kostenloses Webinar der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim will Orientierung und konkrete Empfehlungen geben, die sich laut Direktor Bernd Kütscher bereits in der Praxis bewährt haben. In 90 Minuten wirft der erfahrene Bäckermeister einen Blick auf das aktuelle Marktgeschehen und geht der Frage nach, wie Handwerksbäcker auf den wachsenden Konkurrenzdruck durch Discounter und Supermärkte reagieren können und gibt Denkanstöße für konstruktive Lösungen. Weitere Programmpunkte: Märkte im Wandel – Was kommt im Arbeits-, Energie- und Rohstoffmarkt noch auf uns zu? Warum das Handwerk eine gute Zukunft hat – sofern es seine Chancen nutzt. ■



**Termin:** 05. Oktober, 14.00 bis 15.30 Uhr

**Ort:** online; vorherige Anmeldung erforderlich

**Kosten:** keine

**Infos:** [www.akademie-weinheim.de](http://www.akademie-weinheim.de)



Singapur ist derzeit für Trendspotter der angesagte Ort für innovative Snacks, Bäckerei- und Gastronomie-Konzepte.

## Miami, Singapur und Berlin: Street Food- & Bakery-Trendreise

Der Hospitality-Spezialist Pierre Nierhaus bietet im September, November und Dezember drei Trendreisen in ausgewählte Gastro-Metropolen für die Food-Branche an. Teilnehmer:innen erhalten neue Impulse zur Weiterentwicklung des eigenen Geschäfts:

Mitte September geht es in die USA, nach Miami. Die tropische Region an der Südspitze Floridas sei ein Schmelztiegel der Küchen Süd- und Mittelamerikas sowie der Karibik. Laut Nierhaus bietet die trendige Stadt an der Biscayne Bay, neben klar positionierten Systemgastronomie-Konzepten, auch Casual Dining- sowie viele Multi-Unit- und Bakery-Konzepte.

Anfang November bietet Nierhaus eine Trendtour durch Singapur an. Der multikulturelle Stadtstaat mit rund sechs Millionen Einwohner:innen stelle den idealen Einstieg dar, um den asiatischen Markt kennenzulernen. Dort gebe es aktuell die wichtigsten Trends für Bäckereien, Snacks, Gastronomie, Street Food und Hotellerie. Für Bäcker besonders



Zahlreiche Bäckereien in Singapur haben ein ausgefeiltes Brotsortiment und originelle Frühstückskonzepte.

interessant: ansprechend designte Selbstbedienungsbäckereien und originelle Frühstückskonzepte.

Im Dezember geht es in weniger exotischen, aber nicht minder spannenden Gefilden auf Entdeckungstour nach Berlin. Die Stadt hat sich im vergangenen Jahrzehnt nicht nur zum Hotspot für Food-Start-ups sondern mit vielen spektakulären Konzepten auch immer mehr zur europäischen Bio-Hauptstadt entwickelt. Zudem gebe es eine innovative Snacking-Szene mit Konzepten wie Beets & Roots und vielen Handwerksbäckereien mit innovativen Bäckersnacks. ■

**Termin:** Miami, 19. bis 22. September, Singapur 02. bis 05. November, Berlin 07. bis 09. Dezember

**Kosten:** Miami ab 980 Euro pro Person, Singapur ab 1.580 Euro pro Person, Berlin ab 980 Euro pro Person bei Selbstanreise

**Infos:** [www.nierhaus.com](http://www.nierhaus.com)

## INSOLVENZEN

### 28195 Bremen

HRB 19987: **Bäckerei und Konditorei Wolfgang Otten GmbH**, Utbremer Straße 21/22, 28217 Bremen (AG Bremen, HRB 19987 HB), vertr. d.: Julia Habermann (Geschäftsführerin), Daniel Siekmann (Geschäftsführer). Durch Beschluss des Amtsgerichts Bremen (Az.: 516 IN 6/22) vom 21.07.2022 wurde in dem Insolvenzantragsverfahren die vorläufige Verwaltung des Vermögens der Antragstellerin angeordnet. Verfügungen der Antragstellerin sind nur mit Zustimmung des vorläufigen Insolvenzverwalters wirksam. Zum vorläufigen Insolvenzverwalter wurde Rechtsanwalt Dr. Moritz Sponagel, Gerhard-Rohlf's-Straße 16, 28757 Bremen, bestellt. Die Schuldner der Antragstellerin werden aufgefordert, nur noch unter Beachtung des Beschlusses zu leisten (§ 23 Abs. 1 S. 3 InsO). (21.07.2022)

### 49074 Osnabrück

HRA 2926: **Leysieffer GmbH & Co. KG**, Pagenstecherstr. 136, 49090 Osnabrück (AG Osnabrück, HRA 2926), vertr. d.: Leysieffer Verwaltung GmbH, Pagenstecherstr. 136, 49090 Osnabrück, (persönlich haftende Gesellschafterin), vertr. d.: 1.1. Anna Winkler (Geschäftsführerin), 1.2. Matthias Wehmann (Geschäftsführer). Durch Beschluss des Amtsgerichts Osnabrück (Az.: 41 IN 26/22) vom 20.07.2022 wurde dem vorläufigen Insolvenzverwalter zusätzlich zu der am 01.07.2022 angeordneten vorläufigen Verwaltung die Einzelmächtigung zur Vornahme bestimmter Handlungen für die Insolvenzmasse erteilt. (20.07.2022)

### 57072 Siegen

HRB 2882: **Bäckerei Hampe GmbH**, Heinrichsglückcker Weg 13, 57290 Neunkirchen, vertr. d.: Eckhardt Hampe, Heinrichsglückcker Weg 13, 57290 Neunkirchen (Geschäftsführer). Durch Beschluss des Amtsgerichts Siegen (Az.: 25 IN 86/22) vom 01.08.2022 wurde das Insolvenzverfahren über das Vermögen der Schuldnerin (Geschäftszweig: Der Betrieb einer Bäckerei, der Verkauf von Backwaren und sonstigen Lebensmitteln) wegen Zahlungsunfähigkeit und Überschuldung eröffnet. Zum Insolvenzverwalter wurde Rechtsanwalt Jens Lieser, Zollstockgürtel 63, 50969 Köln, bestellt. (01.08.2022)

### 63065 Offenbach am Main

HRB 11532: **Bäcker's Backstube AG**, Sprendlinger Landstraße 178, 63069 Offenbach am Main (AG Offenbach am Main, HRB 11532), vertr. d.: Lukas Blau, Beethovenstraße 33a, 60325 Frankfurt am Main (Vorstand). Durch Beschluss des Amtsgerichts Offenbach am Main (Az.: 8 IN 184/22) vom 01.08.2022 wurde das Insolvenzverfahren über das Vermögen der Schuldnerin wegen Zahlungsunfähigkeit und Überschuldung eröffnet. Zur Insolvenzverwalterin wurde Rechtsanwältin Julia Kappel-Gnirs, (Ffm.-Fach 183), Goldsteinstraße 114, 60528 Frankfurt am Main, bestellt. (01.08.2022)

## NEUEINTRAGUNGEN

### 14057 Berlin

HRB 244115 B: **Zeit für Brot Cosmopolitan GmbH**, Rückerstraße 4, 10119 Berlin. Gegenstand: Aufbau und Betrieb der Auslandsaktivitäten der Zeit für Brot Gruppe. Stamm- bzw. Grundkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführer: Freiherr von Wangenheim, Burkhard, \*11.09.1978, München; mit der Befugnis, die Gesellschaft allein zu vertreten, mit der Befugnis Rechtsgeschäfte mit sich selbst oder als Vertreter Dritter abzuschließen; Gesellschaftsvertrag vom: 31.05.2022 zuletzt geändert durch Beschluss vom 27.06.2022. Durch Beschluss der Gesellschafterversammlung vom 27.06.2022 ist der Sitz der Gesellschaft von München (Amtsgericht München, HRB 276859) nach Berlin verlegt und der Gesellschaftsvertrag geändert in Ziffer 1 (Sitz). Bemerkung: Tag der ersten Eintragung: 10.06.2022. (14.07.2022)

### 14467 Potsdam

HRB 37061 P: **FDS Fancy Donuts Store Berlin UG (haftungsbeschränkt)**, Charlottenstraße 116, 14467 Potsdam. Gegenstand: Herstellung von und der Handel mit Backwaren sowie der Betrieb von Donut-Shops in Berlin. Kapital: 1.000 EUR. Ist ein Geschäftsführer bestellt, so vertritt er die Gesellschaft allein. Geschäftsführer: Dadali, Jawed, \*05.01.1985, Potsdam; mit der Befugnis, Rechtsgeschäfte mit sich selbst oder als Vertreter Dritter abzuschließen; Gesellschaftsvertrag vom: 30.05.2022. (27.07.2022) – HRB 37063 P: **FDS Fancy Donuts Store Potsdam UG (haftungsbeschränkt)**, Charlottenstraße 116, 14467 Potsdam. Gegenstand: Herstellung von und der Handel mit Backwaren

sowie der Betrieb von Donut-Shops in Potsdam. Kapital: 1.000 EUR. Ist ein Geschäftsführer bestellt, so vertritt er die Gesellschaft allein. Geschäftsführer: Dadali, Jawed, \*05.01.1985, Potsdam; mit der Befugnis, Rechtsgeschäfte mit sich selbst oder als Vertreter Dritter abzuschließen; Gesellschaftsvertrag vom: 30.05.2022. (27.07.2022)

### **15236 Frankfurt (Oder)**

HRB 19450 FF: **Mia's Eiscafé GmbH**, Am Markt 3, 16348 Wandlitz OT Basdorf. Gegenstand: Gastronomie, Verkauf von Eis, Kaffee, Kuchen, Backwaren, Frühstücksbuffet; Kapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführer: Meyer, Tim Dat, \*17.08.1996, Wandlitz; mit der Befugnis, die Gesellschaft allein zu vertreten, mit der Befugnis Rechtsgeschäfte mit sich selbst oder als Vertreter Dritter abzuschließen; Gesellschaftsvertrag vom: 24.05.2022. (20.06.2022)

### **20355 Hamburg**

HRB 176140: **Basak Brot GmbH**, Bargkoppelweg 3, 22145 Hamburg. Gesellschaftsvertrag (Musterprotokoll) vom 17.05.2022. Gegenstand: Produktion von Backwaren, Import und Export von Lebensmitteln und Getränken sowie alle damit im Zusammenhang stehenden Tätigkeiten. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Ist nur ein Geschäftsführer bestellt, so vertritt er die Gesellschaft allein. Geschäftsführer: Anaç, Mehmet Oktay, Hamburg, \*10.09.1985; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (07.07.2022)

HRB 176300: **Zimt & Zucker Hamburg GmbH**, Brodschragen 4, 20457 Hamburg. Gesellschaftsvertrag vom 27.06.2022. Gegenstand: Betrieb von Sitzcafés, der Kauf und Verkauf von allen für den Betrieb notwendigen Waren. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführer: Karanar, Onur Kemal, Hamburg, \*19.05.1999; Mutu, Necati, Hamburg, \*23.06.1997; jeweils einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (18.07.2022)

### **23568 Lübeck**

HRA 10522 HL: **Yummy Donuts Bad Oldesloe e.K.**, Reimer-Hansen-Str. 12, 23843 Bad Oldesloe. Gegenstand: Verkauf von Donuts, Käsekuchen am Stiel, Softeis, Kaffeespezialitäten to go und alkoholfrei-

en Getränken. Inhaber: Kuhlke, Alexander Simon, \*03.03.1985, Bad Oldesloe. (20.07.2022)

### **24114 Kiel**

HRA 11656 KI: **(Projekt) Bäckerei Günther GmbH & Co. KG**, Dorothea-Erxleben-Str. 5, 24145 Kiel. Gegenstand: Herstellung und Vertrieb von Back- und Teigwaren aller Art, Vertrieb und Verkauf von nicht genehmigungspflichtigen Waren aller Art sowie Betreiben von Gastronomiebetrieben. Jeder persönlich haftende Gesellschafter vertritt die Gesellschaft allein. Jeder persönlich haftende Gesellschafter sowie dessen gesetzlicher Vertreter dürfen Rechtsgeschäfte mit sich selbst oder als Vertreter Dritter abschließen. Inhaber: Persönlich haftender Gesellschafter: Bäckerei Günther Verwaltungs GmbH, Kiel (Amtsgericht Kiel, HRB 24527 KI). (15.06.2022)

HRB 24527 KI: **Bäckerei Günther Verwaltungs GmbH**, Dorothea-Erxleben-Straße 5, 24145 Kiel. Gegenstand: Übernahme, Erwerb und Verwaltung von Beteiligungen sowie Übernahme der persönlichen Haftung und Geschäftsführung bei Gesellschaften, insbesondere bei der Bäckerei Günther GmbH & Co. KG mit Sitz in Kiel, als deren persönlich haftende Gesellschafterin. Kapital: 25.000,00 EUR. Sind mehrere Geschäftsführer bestellt, wird die Gesellschaft gemeinschaftlich durch zwei Geschäftsführer oder durch einen Geschäftsführer in Gemeinschaft mit einem Prokuristen vertreten. Geschäftsführer: Günther, Moritz Christian, \*20.09.1981, Vastorf; Reichartz, Bastian, \*24.09.1983, Kiel; jeweils mit der Befugnis, die Gesellschaft allein zu vertreten, mit der Befugnis Rechtsgeschäfte mit sich selbst oder als Vertreter Dritter abzuschließen; Gesellschaftsvertrag vom: 01.06.2022. (24.06.2022)

### **26135 Oldenburg**

HRB 218476: **Brot & Heimat Verwaltungs GmbH**, Lange Straße 4, 49661 Cloppenburg. Gesellschaftsvertrag vom 11.07.2022. Gegenstand: Beteiligung an Gesellschaften als persönlich haftende Gesellschafterin, insbesondere Beteiligung an der Bäckerei Famos GmbH & Co. KG. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführer: Ostendorf, Frank, Bremen, \*26.08.1967; einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (26.07.2022)

**28195 Bremen**

HRA 29603 HB: **Sonne, Brot und Sterne GmbH & Co. KG**, Händelstraße 20, 28209 Bremen. Gegenstand: Planung und Entwicklung von neuen Erfindungen, Projekten und die Beteiligung an Projekten aus den unterschiedlichen Bereichen, Erfindungen und Vermarktung von Brotmaschinen und Zahnreinigungskonstruktionen. Jeder persönlich haftende Gesellschafter vertritt die Gesellschaft allein. Persönlich haftender Gesellschafter: Brotbau GmbH, Bremen (Amtsgericht Bremen, HRB 38152 HB); mit der Befugnis, Rechtsgeschäfte mit sich selbst oder als Vertreter Dritter abzuschließen. (19.07.2022)

**32657 Lemgo**

HRB 10711: **GVV Brot Company UG (haftungsbeschränkt)**, Schülerstraße 13, 32760 Detmold. Gesellschaftsvertrag vom 11.05.2022. Gegenstand: Verkauf von Back- und Konditorwaren, sowie Verkauf von Lebensmitteln aller Art und diesem Geschäftszweck dienenden Artikeln, der Groß- und Einzelhandel mit Küchen- und Bäckerei-Accessoires sowie der Ausschank alkoholfreier Getränke und Abgabe zubereiteter Speisen. Stammkapital: 1.000,00 EUR. Ist nur ein Geschäftsführer bestellt, so vertritt er die Gesellschaft allein. Geschäftsführerin: Schäfer, Janine, Detmold, \*12.06.1994; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (18.07.2022)

**40227 Düsseldorf**

HRA 27019: **Bäckerei Michael Gauert e. K.**, Birkenstraße 55, 40233 Düsseldorf. Gegenstand: Betreiben einer Bäckerei. Inhaber: Gauert, Michael, Düsseldorf, \*15.02.1987. (27.07.2022)

**44787 Bochum**

HRB 20208: **Runde Sache Eis GmbH**, Altenhöfener Straße 14-16, 44623 Herne. Gesellschaftsvertrag vom 01.07.2022. Gegenstand: Betreiben und Verwalten von Gastronomiebetrieben, insbesondere von Bars und Eiscafé. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführerin: Wohlfarth, Inga, Herne, \*28.01.1976; einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (27.07.2022)

**48653 Coesfeld**

HRB 20671: **Bäckerei Ebbinghoff GmbH**, Alte Weiden 22, 48683 Ahaus. Gesellschaftsvertrag vom 15.07.2022. Gegenstand: Übernahme des bislang einzelkaufmännisch betriebenen Einzelunternehmens unter der Firmierung „Bäckerei Ebbinghoff“ sowie der Betrieb einer Bäckerei und Konditorei, die Herstellung und der Vertrieb von Bäckerei- und Konditoreibackwaren sowie sonstiger Lebensmittel. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführerin: Yasin, Manuela, Ahaus, \*11.07.1978; einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (28.07.2022)

**50939 Köln**

HRA 36303: **Café Konditorei Wahlen oHG**, Hohentaufenring 64, 50674 Köln. Gegenstand: Betrieb des „Café Konditorei Wahlen“. Jeder persönlich haftende Gesellschafter vertritt einzeln. Jeder persönlich haftende Gesellschafter ist befugt, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte vorzunehmen. Persönlich haftende Gesellschafter: Wahlen, Birgit, Köln, \*19.01.1966; Wahlen, Jonas, Köln, \*17.08.1997. (28.06.2022)

HRB 111468: **Bäckerei Flock Verwaltungs GmbH**, Eschgasse 11, 50259 Pulheim. Gesellschaftsvertrag vom 28.06.2022. Gegenstand: Beteiligung als persönlich haftende, geschäftsführende Gesellschafterin an der Bäckerei Flock GmbH & Co. KG mit Sitz in Pulheim-Stommeln, die den Betrieb einer Bäckerei zum Gegenstand hat. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführerin: Flock, Astrid, Pulheim, \*16.07.1973; einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (27.07.2022)

HRB 111477: **VPB Vegan Pizza Bar GmbH**, Hohenzollernring 16-18, 50672 Köln. Gesellschaftsvertrag vom 28.04.2022. Gegenstand: Betrieb veganer Pizzerien und der Vertrieb von veganen Speisen. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführer: Noack, Ingo, Köln, \*05.11.1977; Thomas, Tom V., Köln, \*16.02.1973; jeweils einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (28.07.2022)

**56410 Montabaur**

HRB 28579: **Eiscafé Valentino Unternehmersgesellschaft (haftungsbeschränkt)**, Wiedtalstraße 19, 53577 Neustadt/Wied. Gesellschaftsvertrag vom 04.02.2022. Gegenstand: Betrieb eines Eiscafé mit Kiosk. Stammkapital: 3.000,00 EUR. Ist nur ein Geschäftsführer bestellt, so vertritt er die Gesellschaft allein. Geschäftsführer: Krujezi, Leon, Neustadt/Wied, \*19.04.2002; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (01.07.2022)

**70190 Stuttgart**

HRB 785478: **Bäckerei Hirth GmbH**, Poststraße 11, 74177 Bad Friedrichshall. Gesellschaftsvertrag vom 24.06.2022. Gegenstand: Betrieb einer Bäckerei mit Verkaufsstellen. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführer: Hirth, Johannes, Bad Friedrichshall, \*01.09.1985; einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (08.07.2022)

**80333 München**

HRB 277846: **Brot & Seele GmbH**, Landkreis München, Rosenheimer Landstraße 91, 85521 Ottobrunn. Gesellschaftsvertrag vom 03.05.2022. Gegenstand: Betrieb einer Bäckerei samt Restaurant und Kaffeebetrieb. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführer: Becaj, Ardit, Ottobrunn, \*25.07.1996, einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. Einzelprokura mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen: Becaj, Ardiyan, Ottobrunn, \*17.09.1999. (21.07.2022)

**86150 Augsburg**

HRA 21030: **Bäckerei, Konditorei, Café Kindler e.K.**, Bahnhofstr. 16, 86424 Dinkelscherben. Gegenstand: Betrieb einer Bäckerei, einer Konditorei und eines Cafés. Die Inhaberin handelt allein. Inhaberin: Scherbaum, Claudia, Dinkelscherben, \*19.05.1969. (28.06.2022)

**87700 Memmingen**

HRA 13811: **Beim Edelstetter Bäck Miller KG**, Attenhauser Straße 6, 86476 Neuburg a.K.-Edelstetten. Gegenstand: Pacht und Betrieb einer Bäckerei und Konditorei (Produktion) mit Verkaufsfilialbetrieb. Persönlich haftender Gesellschafter: Miller, Christina, Neuburg a.K.-Edelstetten, \*24.01.1970; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. Einzelprokura: Miller, Katharina Maria, Neuburg a.K.-Edelstetten, \*12.12.1997. (29.07.2022)

**89073 Ulm**

HRB 744610: **Bäckerei Stollenmeier GmbH**, An der Pfitze 10, 73460 Hüttlingen. Gesellschaftsvertrag vom 10.06.2022. Gegenstand: Herstellung und Vertrieb von Back- und Konditoreiwaren aller Art, der Verkauf von anderen Lebensmitteln aller Art sowie das Betreiben der Gastronomie in Form der Unterhaltung von Cafés, auch in mehreren Filialen. Stammkapital: 30.000,00 EUR. Geschäftsführer: Stollenmeier, Karl-Heinz, Hüttlingen, \*22.03.1965; Stollenmeier, Simon, Hüttlingen, \*01.09.1997; Stollenmeier, Philipp, Hüttlingen, \*01.01.1989; Stollenmeier, Marcel, Hüttlingen, \*19.04.1994; jeweils einzelvertretungsberechtigt, mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (11.07.2022)

HRB 744643: **Bio-Heumilcheis-Manufaktur Hohenlohe GmbH**, Schloßstraße 16/3, 74592 Kirchberg an der Jagst. Gesellschaftsvertrag vom 06.07.2022. Gegenstand: Herstellung und Verkauf von Bio- Eis und Sorbet. Stammkapital: 25.000,00 EUR. Geschäftsführer: Korschinsky, Maximilian, Wolpertshausen, \*16.09.1984; Walter-Bühler, Nadine, Wolpertshausen, \*24.09.1985; jeweils einzelvertretungsberechtigt; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (19.07.2022)

**90429 Nürnberg**

HRB 40553: **Die Kuchen Eule UG (haftungsbeschränkt)**, Mathildenstr. 37, 90489 Nürnberg. Gegenstand: Beliefern ausgewählter Cafés mit Kuchen und Gebäck. Stammkapital: 1.000,00 EUR. Geschäftsführerin: Deutsch, Emma, Nürnberg, \*01.05.1987; mit der Befugnis, im Namen der Gesellschaft mit sich im eigenen Namen oder als Vertreter eines Dritten Rechtsgeschäfte abzuschließen. (04.06.2022)

# Lehrling bleibt man immer

## WIE KRIEGEN

## SIE'S GEBACKEN?

### Was gibt es zum Frühstück?

Kaffee und Zigarette.

### Wie beginnt für Sie ein guter Arbeitstag?

Mit einem positiven Report des Nachtschichtleiters, den ich bei der ersten Tasse Kaffee lese, und einer einstündigen, staufreien Fahrt nach Pirmasens.

### Womit verdienen Sie Ihr erstes Geld?

Mit Zwetschgen entsteinen in der elterlichen Bäckerei. Meine Wünsche waren oft größer als meine finanziellen Mittel. Da mein Vater bezüglich Taschengelderhöhung sehr wenig verhandlungsbereit war, konnte ich mir so mit jedem zehn Kilogramm-Korb Zwetschgen 2,50 D-Mark dazu verdienen. Ich war vielleicht zwölf oder 13 Jahre alt.

### Was wollten Sie mit 18 Jahren machen?

Karriere – ich wollte immer reich sein. Aber mit 18 Jahren habe ich Reichtum noch über Geld definiert. Mittlerweile bedeutet Reichtum für mich etwas vollkommen anderes. Heute empfinde ich Zufriedenheit als den größten Reichtum. Und ja, ich bin reich.

### Was war bisher Ihre teuerste Anschaffung?

Meine mittlerweile 17-jährige Tochter.

### Wen würden Sie gern kennenlernen?

Ich habe das Glück, dass ich in meinem Leben schon sehr viele beeindruckende Persönlichkeiten kennenlernen durfte. Ich habe da also gar keine Wunschliste, freue mich aber immer wieder sehr darüber, tolle Menschen mit großen Visionen oder Ideen kennenzulernen.

### Welcher Kultur beziehungsweise Nation würden Sie am liebsten angehören?

Das ist tagesformabhängig. Da mir nachgesagt



Sascha Kieninger ist seit Oktober 2021 Geschäftsführer der Wasgau Bäckerei und Metzgerei im rheinland-pfälzischen Pirmasens/Rheinland-Pfalz. Bevor er 2013 bei der Wasgau AG (3.900 Mitarbeitende) anfang, war er drei Jahre Betriebsleiter bei der Handwerksbäckerei Mack in Westhausen/Baden-Württemberg (45 Filialen).

wird, sehr dynamisch zu sein, geht mir vieles in Deutschland zu langsam und ist häufig zu kompliziert. Da wünsche ich mir manchmal etwas mehr China nach Deutschland. Ich finde es unfassbar, mit welcher Geschwindigkeit dort Dinge umgesetzt werden. Es gibt aber auch Tage, an denen ich gefühlt zu schnell unterwegs bin. Da denke ich, in Griechenland unter einem Olivenbaum zu sitzen wäre jetzt auch schön. Realistisch betrachtet leben wir aber in Deutschland auf hohem Niveau. Deshalb bin ich sehr zufrieden, hier zu leben. Das einzige Land, in dem ich auch gern leben würde, wäre die Schweiz. Ich mag dort die sehr

hohe Wertschätzung für gute und hochwertige Lebensmittel – vor allem auch die Bereitschaft dafür, einen angemessenen Preis zu bezahlen.

### Was ist die größte Herausforderung Ihres Jobs?

Aktuell die leider sehr hohe Personalnot und die Situation am Rohstoffmarkt.

### Was war der beste Rat, den Sie je bekommen haben?

Bei der Meistererhebungsfeier im Januar 1992 – gefühlt, gehörte mir da die Welt und mir konnte keiner mehr was beibringen, – sagte der damalige Präsident der Handwerkskammer zu mir: „Herr Kieninger, denken Sie immer daran: Geselle waren Sie, Meister sind Sie, aber Lehrling werden Sie immer sein! Bitte beherzigen Sie das.“

### Was inspiriert Sie, noch besser zu werden?

In erster Linie mein Ehrgeiz und meine Lust, neue Dinge zu tun und neue Wege zu gehen. Aber natürlich auch der Spruch des HWK-Präsidenten.

### Was war Ihre bisher wichtigste Entscheidung?

Meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehr große Entscheidungsfreiräume zu gewähren und

sehr großes Vertrauen entgegenzubringen. Man muss sich dafür entscheiden, das zuzulassen. Nur so können wir die wachsenden Herausforderungen der Zukunft meistern.

### Was deponieren Sie für Notfälle in Ihrem Büro?

Ein Foto meiner Tochter.

### Welches Bildungserlebnis ist Ihnen in Erinnerung geblieben?

Vor gut einem Jahr bekam ich die Möglichkeit, an einem Top Executive Assessment teilzunehmen. Dabei handelt es sich um eine individualisierte Potenzialanalyse und gezielten Weiterentwicklung zum Beispiel in den Bereichen Komplexitätsmanagement, Resilienzfähigkeit, Kommunikation ohne Missverständnisse und Empowerment von Mitarbeitern, indem man sie stark in Entscheidungsprozesse einbindet. Ich habe dafür mehrere Wochen gepaukt. Meine Tochter konnte nicht im Geringsten nachvollziehen, wieso ich in meinem Alter freiwillig noch so viel lerne.

### Was machen Sie nun besser?

Das ist nicht so leicht zu beantworten. Durch die Stärkung der Resilienz gelingt es mir in Krisensituationen gelassener zu bleiben, um besser bewerten zu können, mit welchem Plan der Ausweg gelingt. Das ist jetzt natürlich sehr theoretisch.

### Worüber können Sie nicht lachen?

Zynismus und Schadenfreude.

### Was haben Sie sich zuletzt Schönes gekauft?

Eine Pergola für die Terrasse. Jetzt fehlt nur noch der Olivenbaum fürs griechische Lebensgefühl.

### Welche Musik inspiriert Sie am tiefsten?

Techno, am liebsten samstags beim Hausputz über Kopfhörer auf voller Lautstärke. Dabei fallen mir die verrücktesten Sachen ein. Leider konnte ich bis jetzt noch nicht jede so geborene Idee umsetzen, aber ich arbeite daran.

### Was finden Sie schwerer: anfangen oder aufhören?

Unterschiedlich. Bei Dingen, die mir nicht so liegen, das Anfangen. Bei Projekten, die richtig Spaß machen, das Aufhören.

### Erzählen Sie uns bitte eine lustige Geschichte über sich, welche die wenigsten kennen.

Fast hätte ich nur einen halben Meisterbrief bekommen. Auf der Meisterschule habe ich enge Freundschaft mit meinem Sitznachbarn geschlossen. Uns fielen die Aufgaben leicht. Aber egal wie schnell wir waren, ein Klassenkamerad war schneller. Er hat uns damit aufgezo-gen und das wollten wir ändern. Zu lernen fanden wir uncool. Stattdessen hatten wir nach dem dritten Feierabendweizen die zündende Idee, bei der nächsten Arbeit die Aufgaben zu teilen. Mein Kumpel hat die ungeraden gelöst und ich die geraden. Die jeweils anderen Aufgaben haben wir voneinander abgeschrieben. Das hat gut funktioniert. Kurz vor Ende des Kurses sind wir aber aufgefliegen, weil wir in einer Arbeit denselben falschen Buchungssatz angegeben hatten. Ich werde nie vergessen, wie wir wie zwei Teenager beim Schulleiter im Büro saßen und er mit ernster Miene sagte: „Meine Herren, wenn Sie so weitermachen, bekommen Sie nur einen Meisterbrief zusammen!“ ■

Die nächste Ausgabe von **Check Up Back.Business** mit Vorbericht zur **Südback** und Messe-Highlights erscheint am 30. September 2022.

#### IMPRESSUM

Check Up Back.Business erscheint (12 Ausgaben pro Jahr) in der Verlagsgesellschaft Ottensen Stadtteilmagazin UG (haftungsbeschränkt)

#### Geschäftsführer:

Manfred Lehmann (v.i.S.d.P.)

#### Redaktion:

Redaktion Good Word UG (haftungsbeschränkt)  
redaktion@back.business

Paola Rentsch  
Telefon 040/306852-38  
rentsch@back.business

Isabell Köster  
Telefon 040/306852-36  
koester@back.business

#### Fotos/Grafiken:

Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim, Bäcko Weser-Ems-Mitte e. G., Bmtec, Boyens Backservice, C. H. Guenther Son, Ebäcko, Genius, Hersteller, Holey Grail Donuts, Hyundai, Ingo Hilger, Ireks, Jac, Katjes, Keil Konzepte, Kenilworth Country Bakery, Klosterman Baking, Lecoq Cuisine, Lotus Bakeries, Paris Baguette, Pixabay, Puratos, Roskam Bakery, Sunshine Bakery, Unsplash, Vandemoortele, Vulganus, Wasgau AG, Wendys, Wissensforum Backwaren

#### Anzeigenverwaltung:

Verlagsgesellschaft Ottensen Stadtteilmagazin UG (haftungsbeschränkt)

Telefon 040/306852-54

#### Abo-Service:

Verlagsgesellschaft Ottensen UG Stadtteilmagazin (haftungsbeschränkt)  
Telefon 040/306852-13  
Fax 040/306852-10  
abo@back.business  
www.back.business

#### Gestaltung:

Miriam Schüler

#### Druck und Vertrieb:

Verlagsgesellschaft Ottensen Stadtteilmagazin UG (haftungsbeschränkt), Ottensener Str. 8, 22525 Hamburg

#### Lizenzgeber:

Good Word Publisher Ltd.  
London, United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland

#### Bezugspreis:

Jahresabonnement (12 Ausgaben) 186 Euro zzgl. Versand und Mehrwertsteuer. Die Kündigung des Abonnements ist mit einer Frist von acht Wochen zum Ende des Bezugszeitraumes möglich. Gerichtsstand ist Hamburg. Check Up Back.Business dient nur der persönlichen Information des Empfängers und darf nicht vervielfältigt werden. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe und Genehmigung des Verlages. Alle Informationen nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr.

Malawi Tulip Flower mit Kakao, Kaffee und Kurkuma (rechts) von Oliver Flodmann, Brot gegen Not, und das Dinkelsauer Der Kleine Italiener mit Parmesan und Kräutern von Marcel Schlinga gehören zu den diesjährigen Fancy Bread Award-Siegern.

