

Check Up

N° 11 31. OKTOBER 2022

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

UPCYCLING

Altes Brot & Gebäck in
Gourmetprodukte verwandeln

Wayne Caddy:

„Backen ist wie Musik“

Kompostierbare Tüten aus
GETREIDERESTEN

Roboter-Verkaufsstation
für Pralinen & Co

Liebe Leserinnen und Leser,

Auf der Südback Fachmesse in Stuttgart konnte die Branche Ende Oktober endlich wieder persönlich zusammenkommen. Trotz der herausfordernden Lage war die Stimmung positiv, das Mindset lösungsorientiert. Unter den vorgestellten Produktneuheiten war auch der Pickup Store des Lila Bäckers, ein autonomer Laden ohne Personal, in der Kund:innen sieben Tage rund um die Uhr frische Brote, Snacks und Kuchen einkaufen können (Seite 4) und Miwe präsentierte einen Backroboter für die Filiale (siehe Fotos unten).

aktuelle Verbraucher-Befragung der Deloitte-Marktforschung zeigt, dass nur noch 30 Prozent der Befragten Mehrkosten für Nachhaltigkeit akzeptierten, 2021 waren es noch durchschnittlich 67 Prozent –, ist es für Unternehmen elementar, in nachhaltige Lösungen zu investieren. „Gerade hier zahlen sich Verlässlichkeit und langfristiges Denken aus“, sagt Thorsten Zierlein, Retail Sector Lead bei Deloitte. Das belegt auch die neue Studie zu den Food Trends 2023 von Innova Market Insights (Seite 42). Dass es sich für Bäckereien allein aus Marketing-

sicht lohnt, nachhaltig zu agieren und zum Beispiel übrig gebliebene Backwaren für den Verkauf aufzupumpen, weiß Bäckereiberater Thomas Backenstos (ab Seite 24).

Ein einzigartiges Produkt im Bereich nachhaltige Verpa-

ckungen hat die Hamburgerin Dr. Anne Lamp kreiert: Sie hat ein Granulat aus landwirtschaftlichem Getreideabfall entwickelt, das in vielen Bereichen Einweg-Plastik und Lebensmittelverpackungen ersetzen kann. Das Einzigartige: Das Material ist kompostierbar und zersetzt sich zu 100 Prozent im Gegensatz zu dem bisher handelsüblichen Bio-Plastik. Der Einsatz des Materials soll demnächst bei Cateringverpackungen der Luft-hansa getestet werden (ab Seite 20).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

Check Up Back.Business

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

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Wayne Caddy: „Backen ist wie Musik.“	18
Die außergewöhnlichen Dekorbröte des international renommierten Meisterbäckers sind der absolute Hingucker. Doch ursprünglich wollte Caddy als Gitarrist berühmt werden ...	

PRODUKTENTWICKLUNG

Herzhafte Clean-Riegel mit Kürbis & Sweet Chili	10
Kuchen & Torten ohne Ei und ohne Backen	11



20 To-go-Verpackungen auf Getreidebasis: Die Hamburgerin Dr. Anne Lamp (links) hat ein neuartiges Granulat aus Getreideresten entwickelt, das die gleichen Eigenschaften wie Kunststoff aufweist, allerdings zu 100 Prozent natürlich und kompostierbar ist. Es kann zur Brottüte, Bonbonfolie oder Becher verarbeitet werden.

NACHHALTIGKEIT

Traceless Materials: Neuer Plastikersatz zersetzt sich in 60 Tagen rückstandslos	20
Altes Brot & Gebäck in Gourmet-Produkte verwandeln	22
Upcycling-Zutaten für nachhaltigere Backwaren und Riegel	26
Solarzellen auf dem Acker könnten das Stromproblem lösen	28

PRODUKTIONSTECHNIK

Baumkuchen made in Japan: Hightech-Ladenbackofen mit KI und Robotertechnik	30
--	----

LOW COST AUTOMATISATION IM VERKAUF

Verkaufsroboter pickt Pralinen	36
Disruptiv: Backroboter ersetzt Bäcker im LEH	37
Bake Xpress: Brot- & Salat-Automat mit smartem Backofensystem	41



30 Baumkuchen 4.0: Die Bäckerei Juchheim hat vor rund 100 Jahren die Königsklasse unter den Deutschen Kuchen in Japan eingeführt. Um in ihren 1.140 Verkaufsstandorten die unterschiedlichsten Variationen so frisch wie möglich anzubieten, hat das Unternehmen einen Hightech-Ladenbackofen entwickelt, der KI-gesteuert den runden Kuchen mit 13 Schichten backt. Die Konditoren müssen nur noch den Teig anrühren. Alles andere funktioniert automatisch.

FOOD TRENDS 2023

Beim Einkauf gelten jetzt neue Kriterien	42
--	----

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	38
Produktneuheiten	44
Handelsregister	47
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Andrea Unger-Posch, Marketingleiterin Ströck Brot	50
Impressum/Fotohinweis	51

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

Integriertes Pestizid Monitoring **F2F** **ÖZGÜR**

SPECIALTY BROKERS

Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 57
www.specialtybrokers.de/ipm

Lila Bäcker eröffnet autonome Filiale



Auf der Südback präsentierten Copago und BakerSoft den neuen 24/7-Pickup Store, den der Lila Bäcker demnächst eröffnen will. Der Aufbau des automatisierten Ladens dauert nur ein Tag – inklusive Wasseranschluss.

die Neubrandenburger Bäckereikette den Laden in der Praxis testen. „Noch sind wir in Verhandlungen für einen möglichen Standort im Großraum Berlin, auch brauchen wir noch die Baugenehmigung“, erklärt Marc Grimminger, Geschäftsführer der Unser Heimatbäcker Holding, Betreiberin der Lila-Bäcker-Filialen. Mit dem Automatenladen sollen neue Märkte an Hochfrequenzstandorten und Verkehrszubringerstraßen erschlossen werden. „Wir möchten den Einkauf für unsere Gäste so bequem wie möglich gestalten. Dazu gehört der 24/7-Einkauf, da wir diesen Store unabhängig von den Betreiberpflichten öffnen und schließen können. Auch unsere Umsätze und Retouren können wir damit optimieren, um nachhaltiger und ressourcenschonender wirtschaften zu können“, sagt Grimminger. ■

Rund um die Uhr einkaufen an sieben Tagen die Woche – im neuen Pickup Store des Lila Bäckers (240 Standorte) können Gäste entweder via App die Backwaren vorbestellen, um diese später abzuholen oder direkt vor Ort am Terminal auswählen. Im Angebot: Brot und Brötchen sowie Snacks, Plunder und Teilchen. Diese werden hygienisch verpackt, täglich frisch geliefert und in dem Automaten gekühlt gelagert. Erstmals wurde dieses neue Ladenkonzept, das kein Verkaufspersonal erfordert, der breiten Öffentlichkeit auf der Messe Südback in Stuttgart vorgestellt. Entwickelt haben es BakerSoft und Copago. Jetzt will

Backwaren-Export steigt erheblich an

Brote und Backwaren aus Deutschland werden im Ausland immer beliebter. Die Exporte sind im 1. Halbjahr 2022 auf fast 753.100 Tonnen gestiegen – davon rund 70 Prozent Fein- und Dauerbackwaren und 30 Prozent Brot. Zum Vergleich: Laut Statista wurden im Jahr 2021 insgesamt 683.950 Tonnen exportiert. In der ersten sechs Monaten 2022 wurden allein 594.000 Tonnen Backwaren in Länder der Europäischen Union exportiert. Zu den wichtigsten Abnehmern gehören die Niederlande (20 Prozent), Polen (19 Prozent), Frankreich (13 Prozent), Italien (11 Prozent) und Belgien (9 Prozent). Auf Nicht-EU-Länder entfielen hingegen nur 36.000 Tonnen. ■

Martin Braun hat einen neuen Geschäftsführer

Seit 1. Oktober verantwortet der Ex-Geschäftsführer von Dawn Foods Germany, Gerrit Rosch, die Bereiche Vertrieb, Marketing sowie Forschung und Entwicklung bei Martin Braun Backmittel und Essenzen. Rosch bringt mehr als 20 Jahre Branchenerfahrung im Bereich Food B2B mit. Er folgt auf Björn Quakernack, der nach drei Jahren das Unternehmen auf eigenen Wunsch verlassen hat und seit September als Geschäftsführer bei Gebr. Westhoff, einem Spezialist für Kaffee, Tee und Kakao, mit Sitz in Bremen, tätig ist. ■

Publikums-Award für CO₂-Monitoring-Konzept

Erstmals konnte das Fachpublikum beim Südback Trend Award über die besten Innovationen abstimmen: Die meisten Stimmen in der Kategorie Publikumsfavorite erhielt das CO₂-Monitoring mit dem Master Konzept 4.0 von AMG Reichenbach. Zur Wahl standen 20 nominierte Ideen und technische Neuheiten, die im Vorfeld von der Jury als prämiierungswürdig ausgewählt wurden. „Der Gärprozess hat zur Folge, dass sich CO₂ bildet und an dessen Gehalt kann man messen, wie die Keimzahl in der Umgebung und am Produkt sich niederschlägt“, erklärt Chief Executive Officer Albert Michael Gerhard Reichenbach. Das prämierte System hilft, zu hohe CO₂-Konzentrationen bei den Gär-, Back-, Kühl- und Lagerprozessen auf optimale Werte zu regulieren und sorgt so für eine sicher beherrschbare Hygiene, Premiumqualität und den luftbezogenen Arbeitsschutz – ohne den üblichen



Bereits zum zweiten Mal in Folge erhielt AMG Reichenbach den Südback Award für das CO₂-Monitoring-System.

Qualitätsschwankungen, die jeder Bäcker kennt: „An einem Tag haben Sie dunkle Brötchen, am nächsten helle. Mal schmecken sie eher trockener, mal ist der Geschmack ideal. Diese Schwankungen kann man mit unserer Technologie absolut eliminieren“, betont Reichenbach. Der fundamentale Unterschied zu den marktüblichen Systemen: Es verzichtet auf chemische Zusatzstoffe und sieht eine dreidimensionale Entkeimung vor. Schimmel kann erst gar nicht entstehen. Diese Technologie hat sich AMG weltweit patentiert lassen. ■

Strom & Gas sparen erfordert kürzere Öffnungs- & Ofenlaufzeiten

Die Bäckereikette Stinges mit Sitz in Brüggen-Lüttelbrach/Nordrhein-Westfalen wird seine 117 Filialen künftig nur noch an Werktagen von Montag bis Samstag öffnen. Die Entscheidung an Sonn- und Feiertagen zu schließen sei keine Kurzschlussreaktion, sondern habe sich schon zu Beginn des Jahres angedeutet. Es fehle an ausreichend Personal. „Der Überstundenanteil unserer Mitarbeiter:innen ist von Monat zu Monat extrem angestiegen. Gleichzeitig ist auch der Krankenstand gestiegen, sodass wir an manchen Standorten die Öffnungszeiten stundenweise anpassen mussten“, erklärt Marketingleiterin Carlotta Stinges-Smeets.

Diese angespannte Personalsituation unter den 850 Beschäftigten habe ein Ausmaß erreicht,

welches nicht mehr vertretbar sei. „Die Zufriedenheit und Gesundheit der Mitarbeiter:innen stehen für uns an erster Stelle. Daher soll der Sonntag wieder zum Familientag werden. Die steigenden Energiekosten gehen aber natürlich auch nicht an uns vorbei. Mit der Schließung an Sonn- und Feiertagen versuchen wir die Mehrkosten in diesem Bereich zu kompensieren und natürlich auch Energiekosten einzusparen“, so Carlotta Stinges-Smeets.

Ähnliche Maßnahmen treffen auch andere Bäckereien: Um Kosten einzusparen, kürzt Kamps bei einigen der rund 500 Franchise-Filialen vorübergehend die Öffnungszeiten. Der Bäckerbesuch am Sonntagmorgen oder Feiertag soll aber weiterhin möglich sein. Allerdings bekomme Kamps die steigenden Energiekosten erst ab

2023 richtig zu spüren, da die Bäckerei-Kette Strom und Gas bis Ende 2022 noch zu einem Vorkrisenpreis einkaufen konnte.

Bäckerei Schneider mit Sitz in Elsdorf (141 Filialen) belässt die Öffnungszeiten wie sie sind, da sich die meisten Verkaufsstandorte in Vorkassenzonen befinden und somit an die Öffnungszeiten der Supermärkte gebunden sind.

Bäckerei Kraus mit Sitz in Köln (48 Filialen) will Gas und Strom durch kürzere Ofen-Laufzeiten und früheres Abschalten von Geräten sparen. Auch eine verkürzte Öffnungszeit wird nicht gänzlich ausgeschlossen.

Bäcker Girrbaach in Dessau lässt den Ofen einen zusätzlichen Tag pro Woche aus, um Erdgas zu sparen. Die Lübecker Traditionsbäckerei Simon stellt hingegen wegen der gestiegenen Kosten den Betrieb vorübergehend ein. ■