

Check Up

N°11 10. NOVEMBER 2023

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



**IBA 2023:
Supreme Croissant
als Star**

Liebe Leserinnen und Leser,



Sarah Francke und Isabell Köster auf Trendtour.

57.000 Besucher:innen, 1.073 Ausstellende, zehn Hallen, drei Bühnen und über 67 Stunden Wissensvermittlung – das ist die iba 2023 in Zahlen. Wir waren vor Ort und haben uns ein Bild gemacht, was sich hinter diesen Zahlen verbirgt: Ausgelassene Stimmung, Freude über das Wiedersehen nach fünf Jahren iba-Pause und zahlreiche Produktinnovationen, die auf großes Interesse bei den Messegästen stießen. Auch wir haben uns gefreut, in bekannte sowie neue Gesichter zu blicken und uns von den Aussteller:innen ihre Produktneuheiten vorstellen zu lassen. Lesen Sie hierzu mehr ab Seite 12.

Einen diesjährigen Messeschwerpunkt bildete das Thema Digitalisierung. Neben Robotertechnik für die Backstube präsentierten Unternehmen auf der iba, wie sich der Verkaufsbereich von Bäckereifilialen durch den Einsatz moderner Technologien verändern kann. Verschiedene Konzepte zur „Filiale von morgen“ stellen wir Ihnen auf Seite 20 vor.

Auch der Lila Bäcker startete zu Beginn des Jahres mit dem Pilotprojekt einer modernen Ver-

kaufsfiliale, die auf digitale Lösungen statt Personal setzt. Aktuell steht das Unternehmen jedoch aus einem anderen Grund in der Öffentlichkeit: Im Oktober hat die Bäckereikette Insolvenz in Eigenverwaltung beantragt, eine Neuausrichtung sei geplant.

In den letzten Jahren ist die Unternehmensinsolvenz zunehmend in den Fokus gerückt, sei es wegen der zu Beginn der Corona-Pandemie prognostizierten Pleitewelle oder aufgrund der zeitweise gelockerten Insolvenzregelungen. Weil die Pleite eines Unternehmens durch den Vorwurf eines persönlichen Verschuldens auch zur Existenzbedrohung für die Geschäftsführer:innen werden kann, haben Versicherer in den letzten Jahren verstärkt Werbung für D&O-Versicherungen gemacht. Welchen Schutz diese Versicherung bietet, und worauf Sie beim Abschluss oder der Verlängerung eines D&O-Vertrages derzeit besonders achten sollten, haben wir für Sie unter die Lupe genommen (ab Seite 8).

Weitere spannende Themen, die wir für Sie recherchiert haben: Unternehmenssiegel für Arbeitgeber:innen – sind sie für das Gewinnen von qualifiziertem Personal unerlässlich und welches ist das richtige? Die Antworten lesen Sie ab Seite 30. Wie die Bäckereikette Göing aus Hannover den veganen Trend zu ihrem Markenzeichen gemacht hat, erfahren Sie im Interview mit Geschäftsführer Thomas Göing ab Seite 22.

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

D&O-Versicherung: Worauf Geschäftsführer jetzt besonders achten sollten 8



08

Die Anzahl der Insolvenzen steigt und damit auch das Haftungsrisiko für Geschäftsführer:innen. Wer sich mit einer D&O-Versicherung vor der persönlichen Inanspruchnahme schützen will, sollte genau hinschauen: Denn immer öfter arbeiten Versicherer mit Haftungsausschlüssen im Insolvenzfall.



12

Nach fünf Jahren Zwangspause öffnete die iba im Oktober 2023 wieder ihre Tore. Besucher:innen aus aller Welt informierten sich über Trends und Innovationen der Backwarenbranche. Ein besonderer Hingucker auf der Messe: Croissants in verschiedenen Formen und Farben.

IBA-NACHBERICHT

iba 2023: Die Zukunft fest im Blick 12
Papiertüte war gestern –
ab heute gibt's Brot im Mehrwegbeutel 18

INNOVATIVE KONZEPTE

Bäckerei ohne Personal: 20
Die Filiale von morgen?

GESCHÄFTSIDEEN

Vegan steht heute für Genuss 22
Mit Falafel Talern & Croutons
Snacks aufpeppen 26

NÜSSE, SAATEN & BEEREN

Nüsse: beliebt in jeder Tortenlage 28

EMPLOYER BRANDING

Arbeitgebersiegel: passend auswählen & optimal nutzen 30

ANUGA-MESSEHIGHLIGHTS

Snack- und Getränketrends 32

RUBRIKEN

Editorial 2
News/Branchenmeldungen 4
Internationale Branchenmeldungen 34
Handelsregister 36
Impressum/Fotohinweis 37
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal:
Harald Suchanka, Geschäftsführer von
Handtmann 38

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

IPM Integriertes Pestizid Monitoring
F2F
zertifiziert nach
Sedex | SMETA

**SPECIALTY
BROKERS** **ÖZGÜR**

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

Ernährungsreport 2023: „Es muss **natürlich schmecken**“

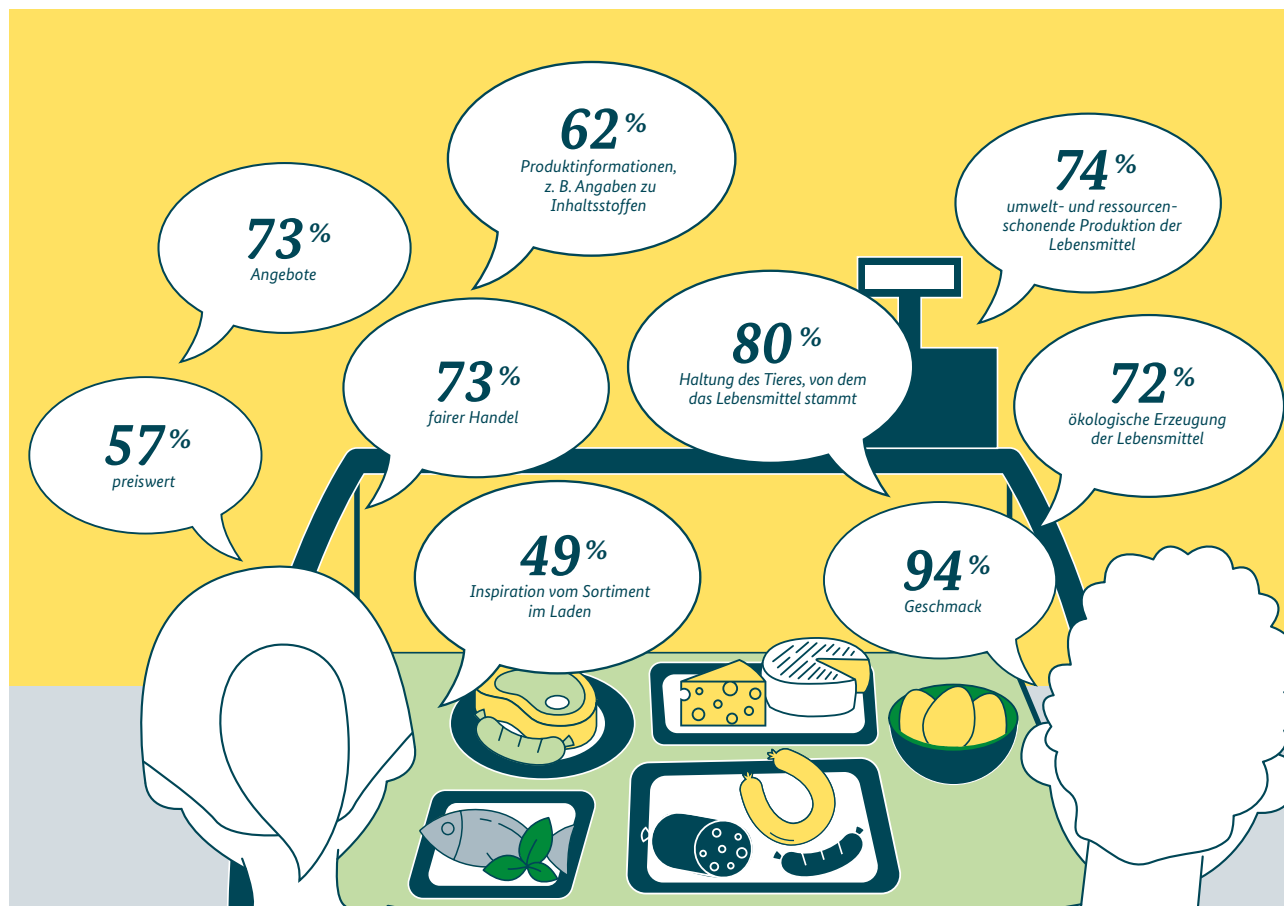
Jedes Jahr veröffentlicht das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft seinen Bericht zum Thema Ernährung. Seit 2016 erscheint dieser Ernährungsreport, der auf repräsentativen Umfragen des Instituts Forsa basiert.

Auch im diesjährigen Bericht wurden wieder verschiedene Altersgruppen dazu befragt, worauf sie beim Einkauf, bei der Essenszubereitung und beim Essen achten – aber auch, welche Erwartungen sie an die Ernährungspolitik haben. In diesem Jahr umfasst der Bericht 13 Kapitel, aus denen sowohl eindeutige Tendenzen als auch klare Unterschiede im Vergleich zu den Vorjahren hervorgehen.

So drückt der Report beispielsweise in Zahlen aus, was für die meisten Verbraucher:innen in Bezug aufs Essen offensichtlich ist: „Es muss natürlich schmecken“, stellt nicht nur Bundesminis-

ter Cem Özdemir fest, sondern auch 99 Prozent der Befragten. Von enormer Wichtigkeit ist neben dem Geschmack ebenfalls der Gesundheitsaspekt: Durchschnittlich 91 Prozent aller Altersgruppen gaben an, bei Nahrungsmitteln besonderen Wert hierauf zu legen.

Gleiche bis ähnliche Prioritäten setzt ein Großteil der Konsument:innen auch beim Einkauf: Ungefähr vier Fünftel (je nach Altersgruppe zwischen 78 und 88 Prozent) legen Wert darauf, dass Brot, Eier, Obst, Gemüse, Fleisch und Wurst regionalen Ursprungs sind. Beim Konsum letztgenannter Lebensmittel – Fleisch und Wurst – ist ein markanter Unterschied zu vergangenen Umfragen erkennbar: Gaben 2015 noch 34 Prozent der Befragten an, diese täglich zu sich zu nehmen, so waren es 2023 nur noch 20 Prozent. ■



Bei der Wahl von Lebensmitteln steht der Geschmack mit 94 Prozent der Umfragestimmen klar im Vordergrund – gefolgt von Angeboten sowie Themen der nachhaltigen Landwirtschaft.

Noch bis mindestens Mitte Dezember produziert die norddeutsche Keks-Firma Kemm keine ‚Kemm’schen Kuchen‘ – wegen eines Kostenanstiegs im hohen zweistelligen Prozentbereich • Mit einem neuen Pop-up-Store im Hamburger Hauptbahnhof zählt das vegane Donut-Konzept Brammibal’s Donuts nun insgesamt zehn Standorte, verteilt auf Hamburg und Berlin • 67 neue Müller:innen haben in den vergangenen Monaten ihre Ausbildung an der Müllerschule Wittingen erfolgreich abgeschlossen • Das saarländische Unternehmen BaelTec GmbH, das unter anderem Bäckerei- und Elektrotechnik im Portfolio hat, und der Ofen- und Anlagenbauer Miwe haben eine strategische Partnerschaft verkündet • Durch die Übernahme des Konkurrenten Bringmeister werden nun in München und Umgebung weitere 34 Postleitzahl-Gebiete vom Online-Supermarkt Knuspr beliefert, der dadurch einen Marktanteil von 25 Prozent erreicht • Der Große Preis des Mittelstandes (vergeben von der Oskar-Patzelt-Stiftung für besonderes Engagement zugunsten des gesamten deutschen Mittelstandes) geht in diesem Jahr für die Region Hessen an die Bäckerei Pappert (140 Filialen) und an Schäfer Dein Bäcker (160 Filialen) • Mein.Naturbrot (zehn Filialen) übernimmt mehrheitlich die insolventen Bäckereien Bramstedt’s Backstube (drei Filialen) aus Diepholz und Bäckerei Barnstorff (20 Filialen) aus Grasberg • Mit Ende der Sozialwahl 2023 ist nun auch bei der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) die neue Selbstverwaltung im Amt, bestehend aus Vorsitzenden des Vorstands sowie der Vertreterversammlungen • Auf der iba 2023 gewannen Lea Wagner und Johanna Lenhardt die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister, während Team Deutschland beim internationalen Wettbewerb „iba.UIBC.CUP of Bakers“ die Bronzemedaille holte – hinter China (Gold) und Südkorea (Silber) • Wie der nordrhein-westfälische Großhändler Eiwo Wolfram mitteilte, werden künftig rund 700 Artikel vom Zutatenhersteller CSM Ingredients im Sortiment auftauchen • Zum 1. Januar 2024 wird die Wilhelmsthaler Mineralbrunnen von der Sonnländer Holding übernommen, einem Unternehmen der Edeka-Zentrale Stiftung • HelloFresh, Produzent von Kochboxen, hat mit Ablauf des dritten Quartals seine Prognose fürs Geschäftsjahr 2023 bestätigt: ein währungsbereinigtes Wachstum von zwei bis acht Prozent •



MELA
MohnGourmet

Für zart-feine Mohn-Füllmassen mit vollmundigem Mohngeschmack

Attraktive, dunkle Optik dank hohem Mohnanteil

Vielseitig einsetzbar – von klassisch bis modern

Mehr erfahren zur IREKS-Mohnkompetenz



 www.ireks.de
 [ireks.bakingcrew](https://www.instagram.com/ireks.bakingcrew)

IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

 FÖRDERER DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS