

Check Up

N°12 08. DEZEMBER 2023

Back. **Business**

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

GOURMET-STOLLEN
ALS HINGUCKER
IM SORTIMENT

Liebe Leserinnen und Leser,



Chinesische Kürbiskerne werden zukünftig knapper und somit auch teurer.

sind Sie bereits in Festtagslaune oder will sich die Adventsstimmung aufgrund der jüngsten politischen Ereignisse nicht so richtig einstellen? Dem Klimafonds fehlen rund 60 Milliarden Euro, der Wirtschaftsstabilisierungsfonds wird zum Jahresende geschlossen und ab dem 1. Januar 2024 gilt wieder der reguläre Steuersatz von 19 Prozent auf Restaurationsleistungen. Doch auf die Bäckereibetriebe wartet auch ein Weihnachtsgeschenk der Bundesregierung: das Strompreispaket. Für Unternehmen des produzierenden Gewerbes soll es dadurch eine deutliche Entlastung von der Stromsteuer geben. Was die Ampel-Koalition im November feierlich beschlossen und verkündet hat, muss allerdings noch durch das Gesetzgebungsverfahren. Ab Seite 6 lesen Sie mehr zu dem geplanten Entlastungspaket sowie zur Rückkehr zum regulären Umsatzsteuersatz in der Gastronomie.

Für weihnachtliches Flair sorgen dagegen die Gourmet-Stollen von Backhaus Schröer. Nicht nur optisch unterscheiden sie sich von der klassischen Variante des Weihnachtsgebäcks. Auch bei der Rezeptur setzt die Familienbäckerei auf exklusive Zutaten. Erfahren Sie hierzu mehr in unseren Produktneuheiten ab Seite 26.

Im Bereich der Rohstoffe ist mit weiterem Mangel zu rechnen. Während wir zuletzt über die Verknappung von Sultaninen und Zucker berichteten, sind auch Kürbiskerne aus China hiervon betroffen. Im Experteninterview haben wir für Sie die Ursachen unter die Lupe genommen und in Erfahrung gebracht, worauf Unternehmen beim Kauf von chinesischen Kürbiskernen achten sollten. Das Interview lesen Sie ab Seite 4.

Ab Seite 16 legen wir den Fokus auf moderne Warenwirtschaftssysteme. Deren Evolution hat mittlerweile eine neue Stufe erreicht: Nach klassischer Software, die ausschließlich den Warenfluss abbildete, und solcher, die mit Schnittstellen zu Systemen aus anderen Geschäftsbereichen aufwartete, sind mittlerweile vollumfängliche Systeme am Markt erhältlich. Diese ermöglichen, dass alle Beschäftigten einer Bäckerei mit derselben Software arbeiten – ob im Einkauf, in der Produktion oder im Verkauf. Zur Veranschaulichung stellen wir Ihnen einige dieser ganzheitlichen Bäckerei-Systeme vor.

Was wir außerdem für Sie recherchiert haben: Zukünftig können Bäckereien nachhaltig und emissionsarm mit einem neuen Ofen des Luxemburger Ofenbauers Hein produzieren. Dessen Betrieb ist ohne fossile Brennstoffe möglich. Nähere Informationen sowie weitere Neuheiten aus der Produktionstechnik finden Sie 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

Kürbiskerne aus China: bald knapper und teurer 4

DIGITALISIERUNG

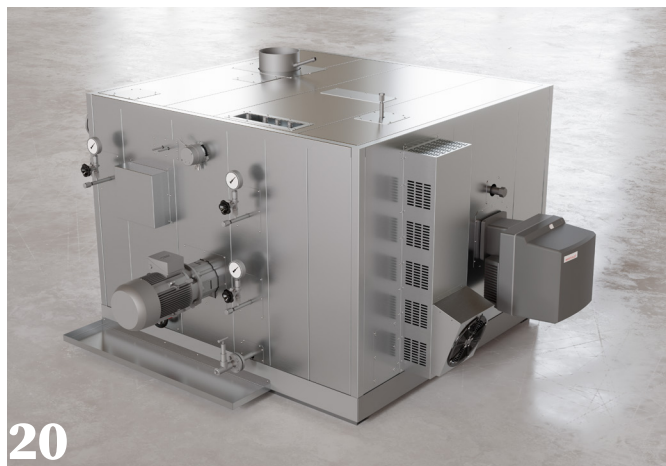
Warenwirtschaft 2.0:
Eines für alles und alles in einem? 16



16 Warenwirtschaftssysteme mit externen Schnittstellen könnten schon bald der Vergangenheit angehören. Stattdessen wäre künftig das Stichwort Bäckerei-Software in aller Munde – ein technologisch fortgeschrittenes System, das alle Geschäftsbereiche digital abbilden kann.

PRODUKTIONSTECHNIK

Nachhaltig & emissionsarm produzieren 20



20 Moderne Produktionstechnik ist darauf ausgelegt, Prozesse zu verschlanken und Ressourcen zu sparen. Wir stellen drei Geräte vor, die auf der iba präsentiert wurden und besonders umweltschonend konzipiert sind.

ZUTATEN

Grün, gesund & lecker 22



22

Leuchtend grün und mit cremiger Konsistenz: Pistazien gehören schon lange in das Repertoire von Bäcker:innen und Konditor:innen. Aktuell sorgen sie für Furore in den Sozialen Medien und zählen darum zu den Tendaromen des Jahres.

RUBRIKEN

Editorial	2
News	6
Produktneuheiten	26
Internationale Kurzmeldungen	28
Handelsregister	32
Impressum/Fotohinweis	33
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Martin Dries, Geschäftsführender Gesellschafter von Backhaus Dries	34

Nachhaltig und sicher: Weniger Pestizide in Ihren Rohstoffen!



**SPECIALTY
BROKERS**

ÖZGÜR

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

Cremegelbe Spaghettikürbisse auf einem Feld im chinesischen Heilongjiang. Sie können bis zu zwei Kilogramm schwer werden.

Kürbiskerne aus China: bald knapper und teurer

Chinesische Kürbiskerne ohne Schale, die in Deutschland bei Bäckereien sehr beliebt sind, sollen in den nächsten Jahren zunehmend rarer werden, sagt Rohstoffmakler Sascha Hönig.

Text: Isabell Köster

Kürbiskerne sind vielseitig einsetzbar: als Topping und Veredelung auf und in Backwaren, oder als leckere Knabberei für zwischendurch. Sie schmecken mild-nussig und durch den hohen Ölgehalt leicht cremig. Zudem enthalten sie wertvolle Inhaltsstoffe wie ungesättigte Fettsäuren, Vitamin E und Beta-Carotin, sowie Magnesium, Eisen und Zink. Doch ein Großteil der in Deutschland gehandelten Ware stammt nicht aus europäischer Produktion, sondern wird aus China importiert. Das gilt sowohl für die sogenannten

Shine Skin-Kürbiskerne mit Schale als auch für die sogenannten Grown Without Skin (GWS)-Kerne, die ohne Schale in Ölkürbissen europäischen Ursprungs wachsen. Sie werden hierzulande von vielen Bäckereien unter anderem aus Kostengründen favorisiert. Allerdings beobachtet der China-Experte und hanseatische Rohstoffmakler Sascha Hönig von Specialty Brokers eine zunehmende Verknappung von GWS am chinesischen Markt, die langfristig auch für steigende Preise sorgen wird. Im Interview beleuchtet Hönig die Situation, gibt Anhaltspunkte, worauf Bäckereien künftig achten sollten und zeigt mögliche Alternativen zur Versorgung mit Kürbiskernen auf.

Herr Hönig, worin genau besteht aktuell die Problematik beim Einkauf von chinesischen Kürbiskernen?

Sascha Hönig: Zum einen gibt es in China eine deutliche geografische Verlagerung des Kürbisanbaugebiets. Bis vor Kurzem war der Nordosten das Hauptanbaugebiet, speziell die Region Heilongji-

ang, die im Norden und Osten an Russland, im Süden an die Provinz Jilin und im Westen an die Innere Mongolei grenzt. Dort wird inzwischen kaum mehr etwas angebaut. Heute werden hauptsächlich noch in der Inneren Mongolei und in der Provinz Xinjiang Kürbisse kultiviert. Diese ist allerdings dafür bekannt, dass dort die Menschenrechte vielfach nicht geachtet werden und man von keinerlei sozialen Standards ausgehen kann. Dies stellt ein großes Problem für die Einhaltung des Lieferkettensorgfaltpflichtengesetzes dar.

Woraus hat sich diese geografische Verschiebung ergeben?

Das hängt damit zusammen, dass die Landwirte in Heilongjiang über sehr fruchtbare Böden verfügen und es für sie zurzeit wesentlich attraktiver ist, Feldfrüchte anzubauen, die der Staat subventioniert, weil er sie dringend benötigt. Da sind zum Beispiel Weizen, Reis oder Soja zu nennen, das heißt Waren, die besonders im Hinblick auf die weltweit gestiegenen Agrarrohstoffpreise essenziell sind, um die eigene Bevölkerung zu ernähren. Kürbisse sind im Vergleich dazu weniger wichtig.

In Xinjiang ergibt sich zudem eine höhere Pestizidbelastung. Warum?

Das hat etwas mit der Bodenqualität zu tun. Die Böden dort sind nicht so fruchtbar und sehr trocken. Daher müssen die Landwirte verhältnismäßig große Mengen an Unkrautvernichtern und Insektiziden einsetzen, um ein befriedigendes Erntergebnis zu erzielen. Das ist bei den schalenlosen Kürbiskernen besonders problematisch, denn sie lagern die Substanzen noch stärker ein, weil es keine Schale mehr gibt, die als Schutz fungieren könnte.

Dies ist einer der Gründe, aus denen es immer weniger GWS am Markt und seit einigen Jahren auch keine Bioware mehr aus China gibt.

Was sind die anderen Gründe, aus denen es weniger GWS am Markt gibt?

Es findet auch eine Verschiebung statt, was die Produkte angeht. Die GWS werden in China fast ausschließlich für den Export angebaut, im eigenen Land gibt es keinen nennenswerten Konsum. Doch die Bedeutung des Exportgeschäfts nimmt zunehmend ab, da sich die chinesischen Händler stärker auf den heimischen Markt konzentrieren. Chinesische Verbraucher konsumieren meines Wissens große Mengen von Kürbiskernen, aber als Knabberware noch in der Schale. Da die importierten Nussprodukte aus Kalifornien oder der Türkei vielen inzwischen zu teuer geworden sind, gibt es eine größere Nachfrage nach Snackprodukten, die im eigenen Land angebaut werden. Das haben auch die Landwirte und Händler erkannt. Die Folge ist, dass es die GWS, die in Deutschland sehr populär sind, immer weniger gibt und sie hochpreisig geworden sind. Aktuell zahlt man 70 bis 80 Cent mehr pro Kilogramm für die schalenlosen als für die Kerne mit Schale. Das sind 20 bis 25 Prozent mehr – eine enorme Differenz.

Was kann ich jetzt als Bäcker tun, um sicherzustellen, dass ich noch GWS zu einem günstigen Preis bekomme, aber keine Ware aus der Provinz Xinjiang einkaufe?

Es gibt momentan noch Rohware zu erschwinglichen Preisen. Das wird wohl auch noch eine Weile so bleiben und sich erst langsam ändern. Trotzdem sollte man zeitnah die benötigte Ware einkaufen. Und in puncto Lieferkettensicherheit: Wenn einem heutzutage je-

mand billige Kürbiskerne anbietet, sollte man auf jeden Fall hellhörig werden und nachfragen, woher diese stammen. Allerdings kann es schwierig werden, eine ehrliche Antwort zu bekommen.

Das klingt, als wäre jegliche chinesische Ware problematisch.

Nein, soweit würde ich nicht gehen. Aber man muss genau hinschauen und mindestens zwei Dinge beachten: Zum einen die Ursprungsgarantie, das heißt, man sollte sich bescheinigen lassen, dass die Ware nicht aus Xinjiang stammt. Das ist allerdings schwierig, denn damit schließt man automatisch mehr als 50 Prozent der Gesamtproduktion in China aus. Wenn man bereit ist, ein paar Cent mehr zu zahlen, ist das aber realisierbar. Zum anderen sollte man einen zertifizierten Sozialstandard voraussetzen. International anerkannt ist momentan nur der sogenannte Sedex Members Ethical Trade Audit (SMETA)-Standard. Ein Auditing-Verfahren, das von der Organisation Supplier Ethical Data Exchange (Sedex) entwickelt wurde, um die Einhaltung von Arbeitsrechten, Gesundheits-, Sicherheits- und Umweltstandards sowie Geschäftsethik in der Lieferkette zu überprüfen. Wenn man als Bäckereibetrieb im Kontakt mit dem Händler darauf hinweist und sagt: „Bitte bestätigen Sie mir schriftlich, dass die von Ihnen vertriebenen Kürbiskerne ausschließlich aus SMETA-zertifizierten Betrieben stammen“, dann ist das eine relativ sichere Sache. Alternativ kann man versuchen, auf verbleibende Rohware aus der Inneren Mongolei oder Heilongjiang auszuweichen. Oder man setzt auf europäische Ware und investiert in steirische Kürbiskerne. Aber diese sind hochpreisiger und damit können mengenmäßig bei weitem nicht alle Bäckereien ihren Bedarf decken. ■