

Check Up

Nº2 31. JANUAR 2022

Back. **Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

BRANCHEN- BAROMETER 2022



**Marktentwicklung • Rohstoffkosten •
Verkaufspreise • Investitionen •
Personalmanagement**



the lifestyle-bakery

WESTFÄLISCHER Pumpernickel



Rezeptideen:
www.mestemacher.de/rezepte





32

Automatisation statt Facharbeiter Daniel Diepenbrock, Bäckermeister und Geschäftsführer der gleichnamigen Handwerksbäckerei im Münsterland, spielte schon seit Jahren mit dem Gedanken, eine Teigbandanlage für Spezialbrötchen anzuschaffen. Die Entscheidung fiel mitten in der Pandemie, als die Personalsituation für sein Team nicht mehr tragbar war: Kollegen sind häufiger und länger krank, neue Fachkräfte zu finden gestaltet sich als schwierig und die Nachfrage nach Brötchen steigt ... Für Diepenbrock hat sich die Anschaffung schon ab Tag Eins amortisiert – zumindest vom Gefühl her.



12

Die Perspektive fehlt! Eigentlich können sich die Bäckerinnen und Bäcker nicht beklagen. Die Geschäfte laufen gut. Doch die Pandemie macht müde. Die andauernde Ungewissheit saugt Energie. Scheint ein Ende in Sicht, kommt eine neue Virusvariante daher ... Zwölf Interviews zeichnen ein zerrissenes Stimmungsbild zwischen Unmut und anpackendem Optimismus.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Branchenbarometer	8
Stimmungslage: Die Perspektive fehlt! Zwölf Interviews mit Vertretern von Bäckereien und Verbänden	12

PRODUKTIONSTECHNIK

Tradition trifft Innovation – Teigbandanlage für Spezialbrötchen	28
---	----

MARKT-ANALYSE

Zehn Bäckerei-Ketten im Test: Nur eine schneidet mit ‚sehr gut‘ ab	30
---	----

KONSUMENTEN-ANALYSE

Die 10 wichtigsten globalen Verbrauchtrends 2022	36
---	----

RUBRIKEN

News/Branchenmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	42
Produktneuheiten	50
Personalien und Termine	52
Handelsregister	53
Impressum/Fotohinweis	54
Wie kriegen Sie's gebacken?	55
Diesmal: Dr. Bertram Böckel, Geschäfts- führer von Erlenbacher Backwaren	

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

 Integriertes
Pestizid
Monitoring
 




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

Titandioxid-Verbot: bis Ende Juni Rezepturen anpassen!



Der gesundheitsschädigende, weiße Farbstoff Titandioxid wird in Lebensmitteln, Glasuren, Kosmetika, Arzneimitteln und Lacken verwendet. Ab Juli 2022 ist er EU-weit verboten.

Das Verbot des weißen Farbstoffs Titandioxid (E171) als Lebensmittelzusatzstoff ist im Januar in der gesamten EU in Kraft getreten, nachdem es von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) als „nicht sicher“ eingestuft wurde. Die Hersteller von weißen Kuchenlasuren, Zuckerperlen, Dekoren, Suppen, Saucen, Brotaufstrichen, Nussprodukten und anderen Süßigkeiten haben jetzt nur noch bis Ende Juni Zeit, ihre Produkte neu zu formulieren. Auch die Bäckereien müssen ihre Backzutaten überprüfen und gegebenenfalls austauschen. Denn ab Juli gilt in der gesamten EU ein vollständiges Vermarktungsverbot für Lebens-

mittel, die E171 als Zusatzstoff enthalten. Die Regelungen lassen den Mitgliedstaaten bei der Umsetzung von EU-Recht keinen Spielraum, da sie rechtsverbindlich sind. Das Verbot von E171 kam nicht überraschend und hat seit langem eine Nachfrage nach Alternativen entzündet, da Unternehmen auf Neuformulierungen hinarbeiten, sodass die Industrie immer mehr auf pflanzenorientierte Zutaten setzt. Die Hinwendung zu mehr natürlichen Produkten spiegelt den Top-Ten-Trend Nummer zwei ‚pflanzenbasierte Produkte‘ von Innova Market Insights wider, da Verbraucher:innen pflanzliche Alternativen als gesünder betrachten. ■

Ireks baut Sauerteig-Kompetenz weiter aus

Gemeinsam mit der Meraner Mühle gründete Ireks, der Kulmbacher Hersteller von Backzutaten und Braumalz, 2021 das Joint Venture Mondo Lievito Madre zur Entwicklung und Herstellung innovativer Sauerteige. Lievito Madre, wörtlich übersetzt „Mutterhefe“, steht für italienische Backkultur. Der mild-aromatische und besonders triebstarke Weizensauerteig wird zur Herstellung von Brot, Kleingebäck, Pizza und auch Hefefeinteiggebäck eingesetzt. Traditionell soll Lievito Madre kaum säuern, sondern lockert den Teig geschmackvoll ohne den Zusatz von Backhefe und sorgt für unnachahmliche Aroma- und Geschmackserlebnisse. Lievito Madre wird ausschließlich aus Weizenmehl und Wasser herangeführt. Durch eine besonders schonende Trocknung wird er in eine Art Winterschlaf versetzt, sodass er später den Backwaren einen unverwechselbaren Charakter verleiht: Geschmeidige Teige, die einen beeindruckenden Ofentrieb entwickeln. Eine offenporige Krumenstruktur, die zart, locker und schmelzend den Gaumen erfreut. Und eine unnachahmliche Palette aus

Aroma- und Geschmacksnuancen – geprägt durch den langsamen und besonderen Fermentationsprozess. Im Startsortiment gibt es den Lievito Madre pur und in Form zweier erlesener Cuvées aus Hartweizenmehl und weiteren aufeinander abgestimmten Zutaten. ■

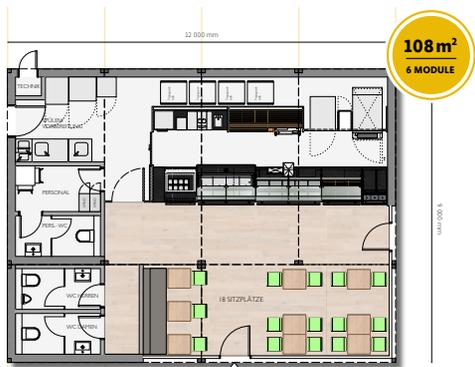
Mit dem Sauerteig Lievito Madre lassen sich italienische Brote und Gebäcke herstellen.



Malzers eröffnet auf Aldi-Parkplatz Bäckerei

Absolut nicht amüsiert ist Aldi-Süd über den Neubau auf dem angrenzenden Parkplatz des Discount-Standortes Trier-Heiligkreuz: Die Malzers

Backstube hat dort in nur vier Monaten ein neues Geschäft hochgezogen, bestehend aus sechs Containern mit Holzoptikverkleidung. Die neue Filiale ist 108 Quadratmeter groß und bietet genug Raum für Sitzplätze, WC, Personalraum, Backofen und Gärschrank. Im Februar soll Eröffnung sein. Das



passt Aldi gar nicht, arbeitet das Unternehmen doch an einer stetigen Verbesserung des eigenen Backwarensortiments. Der Parkplatz, auf dem Malzers Laden steht, soll einem luxemburgischen Investor gehören. Der Pachtvertrag läuft noch sieben Jahre. Danach kann die Container-Bäckerei auf Lkws verladen und binnen weniger Tage an einem anderen Standort wieder eröffnet werden. Das ist günstiger als bestehende Immobilien zu mieten und umzubauen. ■



Malzers Backstube hat auf einem Fachmarktgelände eine module Container-Bäckerei (links: Beispielfotos) aufgestellt. Kosten: ab 240.000 Euro.

Verdino startet mit veganen Pizzen im LEH

Das rumänische Unternehmen Verdino ist ein neuer Player auf dem deutschen Markt für vegane Produkte: Seit Januar sind fünf vegane Verdino-Pizzen bei Edeka gelistet. Die Tiefkühlpizzen sind mit Salami- und Bacon-Alternativen aus Erbsenprotein belegt. Folgen sollen diverse pflanzliche Aufschnitte und Grillprodukte. Verdino ist ein ehemaliger Wursthersteller und hat 2018 komplett auf pflanzenbasierte Produkte umgestellt. Ab Februar beginnt der Außendienst der deutschen Tochterfirma in mehreren Ballungsgebieten, unter anderem in Berlin, Stuttgart und Hamburg. Verdino Deutschland mit Sitz in Berlin vertreibt zudem die Fischalternativen der Marke Unfished, die bereits bundesweit im Handel ist. Verdino plant zudem den Bau eines Produktionswerks in Brandenburg und ist neben Rumänien auch in Serbien, Spanien, Großbritannien, in der Schweiz und in den Niederlanden vertreten. ■



Verdino, rumänischer Hersteller von veganen Pizzen und Fleischalternativen expandiert europaweit und will in zwei Jahren ein Produktionswerk in Brandenburg bauen.