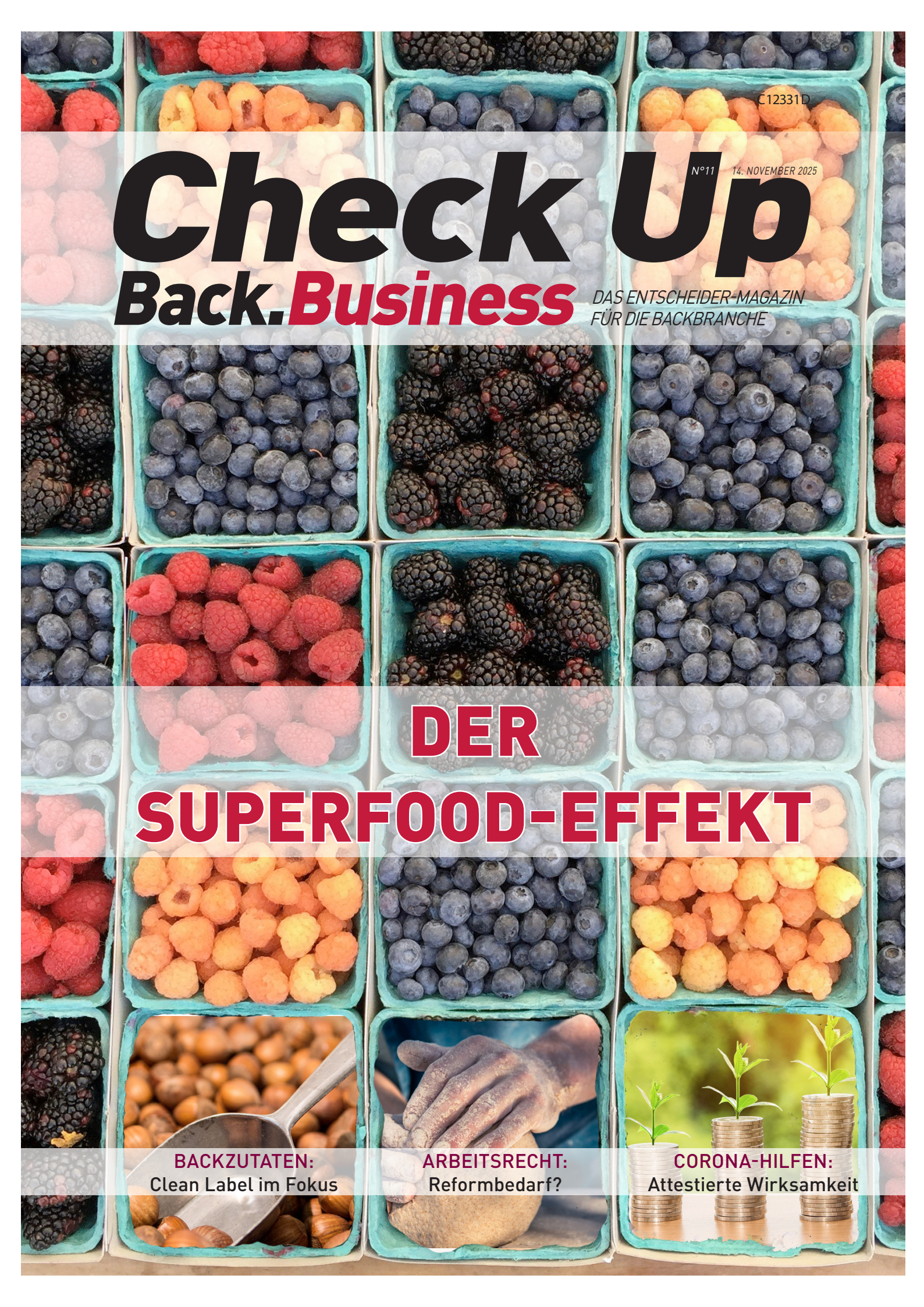




C12331D

Check Up

N°11 14. NOVEMBER 2025

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

DER SUPERFOOD-EFFEKT



BACKZUTATEN:
Clean Label im Fokus



ARBEITSRECHT:
Reformbedarf?



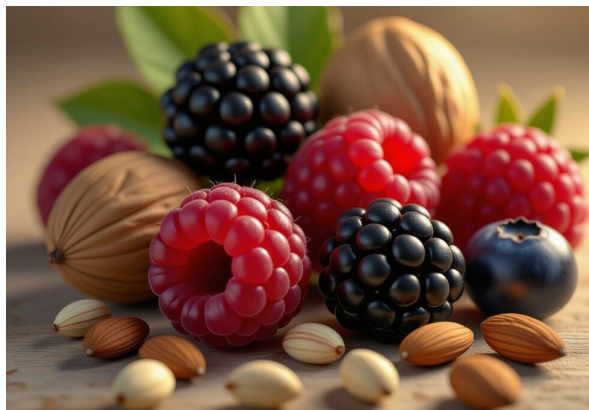
CORONA-HILFEN:
Attestierte Wirksamkeit

Liebe Leserinnen und Leser,

die dunkle Jahreszeit beginnt und gleichzeitig steigt das Erkältungsrisiko. Im Zuge desse veröffentlichte die deutsche Krankenversicherung (DKV) gemeinsam mit der Universität Würzburg und der Sporthochschule Köln den DKV-Report. Zum achten Mal wurden die Deutschen nach ihrem Gesundheitsverhalten befragt. Dies umfasst körperliche Aktivität, Alkoholkonsum, Rauchen, Stressverhalten und die Ernährung der einzelnen Teilnehmer. Einen bedenklichen Rekord erreicht die Sitzdauer mit 613 Minuten (2023: 598 Minuten). Zudem leben nur zwei Prozent der Deutschen rundum gesund, sie rauchen demnach nicht, konsumieren wenig Alkohol und bewegen sich ausreichend. In Bezug auf eine gesunde Ernährung erreichen lediglich 34 Prozent die gewünschten Anforderungen. Daher fordert Frauke Fiegl, Vorstandsvorsitzende der DKV: „Ein gesunder Lebensstil muss frühzeitig vermittelt und intensiv gefördert werden, bei Kindern ebenso wie bei Erwachsenen – und das über alle Bevölkerungsgruppen hinweg. Ausgewogene Ernährung, mehr Bewegung und weniger Bildschirmzeit sind grundlegende Voraussetzungen für ein rundum gesundes Leben.“ Um die Gesundheit und das allgemeine Wohlbefinden zu stärken, sollten demnach bestimmte Lebensmittel in unsere Ernährung integriert werden. Zum Beispiel wird für eine ausgewogene Ernährungsweise neben Obst und Gemüse auch der Konsum von Brot, Getreide und Milchprodukten empfohlen.

Wir haben uns daher für diese Ausgabe schwerpunktmäßig mit Nüssen, Saaten und Beeren befasst. Die Hamburger Spezialbäckerei Gregor's Superfood zeigt mit ihren gesundheitsfördernden Backwaren, wie in Bäckereien Produkte für eine gesunde Ernährung in den Vordergrund gestellt werden können. Was Sie bei der Verwendung von Superfood beachten sollten und wie Sie dieses ebenfalls in Ihr Sortiment eingliedern können, erfahren Sie ab Seite 22. Nüsse werden natürlich nicht nur in Spezialbäckereien verwendet: So bringt Bakels eine neue Nussfüllung mit Clean Label-Zertifizierung auf den Markt, mehr dazu lesen Sie ab Seite 18.

Auch in der Corona-Krise stand die menschliche Gesundheit im Zentrum. Als Schutzmaßnahmen



Beeren und Nüsse bereichern Backwaren nicht nur geschmacklich: Sie liefern wertvolle Antioxidantien, Vitamine und ungesättigte Fettsäuren – ein Plus für bewussten Genuss und attraktive Produktkonzepte.

mussten viele Unternehmen ihre Betriebe übergangsweise schließen. Hiervon waren unter anderem Bäckereien mit angeschlossenen Cafés betroffen. Um wirtschaftliche Schäden abzufedern, unterstützte der Bund die Betriebe mit finanziellen Corona-Hilfen. Wie wirksam diese Maßnahmen für die deutsche Wirtschaft waren, geht aus einem aktuellen Evaluationsbericht des Bundeswirtschaftsministeriums hervor. Wir wollten wissen, wie Bäckereibetriebe auf die Hilfen zurückblicken und haben uns in der Branche umgehört. Mehr erfahren Sie ab Seite 28.

Doch wir haben nicht nur zurückgeschaut, sondern auch einen Blick in die Zukunft geworfen: Im Interview mit dem Betriebsratsvorsitzenden der Bäckerei Meesenburg, Joachim Sopha, sind wir der Frage nachgegangen, welche Auswirkungen die von der Bundesregierung geplanten Änderungen im Bereich Arbeit und Soziales für die Bäckereibeschäftigten mit sich bringen. Was sich der Betriebsratsvorsitzende von einer Steuerbefreiung der Überstundenzuschläge verspricht und warum er vor der Einführung einer wöchentlichen Höchstarbeitszeit warnt, lesen Sie ab Seite 16.

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

WIRTSCHAFT

„Wenn diese Grenze fällt, wird der Druck auf die Beschäftigten noch höher“ 16



16

Wöchentliche Höchstarbeitszeit und steuerfreie Zuschläge: Was bringt es den Beschäftigten?

Der Betriebsratsvorsitzende Joachim Sopha spricht im Interview über die geplanten Maßnahmen der Bundesregierung, die mehr Flexibilität und Arbeitsanreize für abhängig Beschäftigte schaffen sollen.

NÜSSE, SAATEN, BEEREN

„Auch für kleine Betriebe wird Clean Label-Qualität wichtiger“ 18



18

Die neue Nussfüllung von Bakels wurden nach den Wünschen eines Großkunden kreiert. Welche Trends im Backzutatenbereich vorherrschen und wie die Füllung genutzt werden kann, erläutern Geschäftsführer Kai Rohde und Stefan Rauer, Leiter des Backzentrums bei Bakels, im Interview.

Wie Superfood Backwaren aufwerten kann 22



22

Superfood liegt definitiv weiterhin im Trend. Es gibt zahlreiche Produkte heimischen und exotischen Ursprungs. Lesen Sie, was die Nährstofflieferanten bewirken und wie der Gründer einer Hamburger Spezialbäckerei, Gregor Lenz, diese als Zutaten für Brote einsetzt.

FINANZEN

Zwischen Rettung und Rückforderung: Was blieb von den Corona-Hilfen? 28

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	4
Internationale Branchenmeldungen	30
Produktneuheiten	34
Handelsregister	36
Impressum/Fotohinweis	37
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Arun Adhikary, Verkaufsdirektor bei CSM	38

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

IPM Integriertes Pestizid Monitoring
zertifiziert nach Sedex | SMETA

SPECIALTY BROKERS **ÖZGÜR**
Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg
www.specialtybrokers.de/ipm

Neue Weiterbildung in Dresden: **Stollensommelier**



Jedes Jahr werden schätzungsweise vier bis fünf Millionen Stollen in Dresden verkauft. International ist deutscher Stollen noch ein Nischenprodukt, der italienische Panettone spielt eine größere Rolle.

Rosinenstollen, Mohnstollen, Marzipanstollen, Striezel – die Bandbreite an lokalen Varianten und Zutaten ist vielfältig. Für das Bäckerhandwerk, insbesondere in Sachsen, hat der Stollen eine enorme historische und wirtschaftliche Bedeutung. Dieser Tradition soll künftig mit einer eigens geschaffenen Weiterbildung Rechnung getragen werden: dem Stollensommelier. Mit der Ausbildung, die in Modulen mit Präsenzünterricht und Heimlernphasen abgehalten werden soll, setzt die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Sachsen nach eigenen Angaben den lang gehegten Wunsch vieler regionaler Bäcker um, dem Kulturgut Stollen eine verdiente Bühne zu bieten. Als Impuls diente dabei die Erfolgsgeschichte des Brotsommeliers, berichtet André Bernatzky, Schulleiter an der Akademie Sachsen. „Inspiriert von Bernd Kütschers Initiative, die das Bäckerhandwerk neu belebt und Brotgenuss ins Rampenlicht gerückt hat, wuchs der Gedanke: Warum nicht etwas Ähnliches für Stollen? Immerhin ist Sachsen die Heimat des traditionsreichen Weihnachtsgebäcks. Nach zahlreichen Anregungen aus der Branche und reiflicher Überlegung fiel die Entscheidung: Wir schaffen den Stollensommelier“, berichtet Bernatzky.

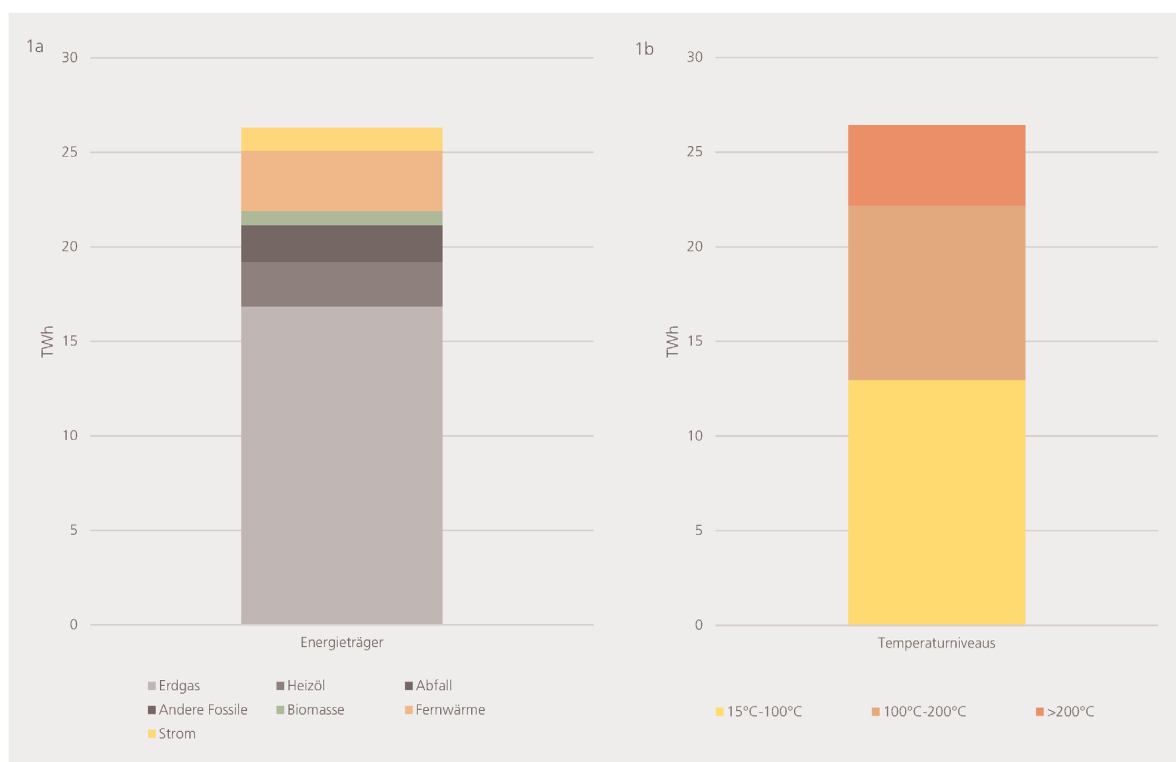
Ziel der Akademie sei es auch gewesen, dem Traditionsgebäck deutschlandweit wieder zu mehr Popularität zu verhelfen. „Oft höre ich aus den Betrieben: ‚Stollen läuft bei uns nicht mehr, die Kunden interessieren sich kaum dafür.‘ In Sachsen sehe

ich jedoch das Gegenteil – hier wächst die Stollenproduktion jedes Jahr. Besonders im Erzgebirge und in Dresden ist das Thema lebendig: Schon im September wird überall gebacken“, erklärt Bernatzky. „Mein Wunsch ist, dieses Bewusstsein und die Begeisterung für die Vielfalt des Stollens auch bundesweit zu stärken – damit Stollen wieder als Genussprodukt wahrgenommen wird und sich der Absatz auch in Regionen erholt, wo er zuletzt zurückgegangen ist“, betont der Bäcker.

Die Ausbildung zum Stollensommelier soll ab nächstes Jahr exklusiv in Dresden angeboten und in enger Partnerschaft mit der Bundesakademie Weinheim, der Technischen Universität Dresden, dem Deutschen Brotinstitut sowie den Bäko-Genossenschaften in Sachsen durchgeführt werden. „Der erste Kurs soll im Mai 2026 starten und sich in fünf Modulen bis November erstrecken. Derzeit arbeiten wir an den konkreten Inhalten, wählen Referenten aus und stellen die Prüfungskommission zusammen. Das Programm ist bei der Handwerkskammer verankert und schließt mit einer offiziellen Prüfung ab. Es gibt noch einige organisatorische Baustellen – aber ich bin zuversichtlich, dass wir in etwa sieben Monaten mit dem ersten Stollensommelier-Kurs starten können“, erklärt Bernatzky. Die noch inoffizielle Liste der Interessenten werde immer länger.

Hauptaufgabe der ausgebildeten Stollensommeliers sei es dann, ähnlich wie bei den Brotsommeliers, das Wissen über und die Begeisterung für das Traditionsgebäck weiterzugeben und es gezielt in der Öffentlichkeit zu platzieren – durch Kurse, Verkostungen und Medienpräsenz. Inspiration für neue, moderne Varianten komme dabei oft aus dem Ausland: „In Asien sieht man, wie kreative, farbenfrohe Backwaren große Erfolge feiern. Warum also nicht auch beim Stollen?“, sinniert Bernatzky. Das Traditionsgebäck biete durchaus Potenzial zur Weiterentwicklung – auch ohne den althergebrachten Charakter einzubüßen. „Stollen darf auch einmal bunt oder mit einer auffälligen Glasur versehen sein. Wenn solche Varianten Aufmerksamkeit erzeugen und Käufer finden, ist das völlig legitim“, findet Bernatzky. Zwar sei Sachsen traditionell geprägt – meist dominiere der klassische Mandelstollen –, doch bundesweit wachse die Vielfalt und es zeige sich Offenheit für neue Ideen. ■

Energiewende in der Ernährungsindustrie auf der Kippe



Energieträger und Temperaturniveaus für Prozesswärmebereitstellung in der Nahrungsmittelindustrie im Überblick. Die Abbildung zeigt: Erdgas ist noch immer der wichtigste Energieträger in der Ernährungsindustrie.

Laut einer neuen Studie „FlexErnährungsindustrie“ des Fraunhofer-Instituts für System- und Innovationsforschung könnte die Transformation der energieintensiven Ernährungsindustrie scheitern. Die Untersuchung, die im Auftrag des OVID Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie sowie des Verbands der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS und unter Beteiligung der Verbändeallianz Energieintensive Ernährungsindustrie durchgeführt wurde, identifiziert drei zentrale Bremsklötze: zu hohe Stromkosten, ein zu langsamer Netzausbau und mangelnde langfristige Investitionssicherheit. Die Analyse zeigt, dass sich ein Umstieg auf klimafreundlichen Strom derzeit als unwirtschaftlich erweist. Begründet wird dies mit einer erheblichen Preislücke zwischen elektrisch erzeugter Prozesswärme und solcher aus Erdgas in KWK-Kraftwerken. Elektrische Prozesswärme ist aktuell zwischen 56 und 80 Prozent teurer. Dies mache Investitionen in grüne Technologien wie Wärmepumpen unrentabel. Julia Laudenbach, Vorständin im VGMS, mahnt daher: „Nicht alles, was technisch machbar scheint, ist wirtschaftlich umsetzbar – manches sogar faktisch

unmöglich. Die Stärkewirtschaft etwa zeigt, wie effizient die Branche bereits arbeitet. Gerade die Kraft-Wärme-Kopplung mit bis zu 95 Prozent Wirkungsgrad bleibt das Maß der Dinge. Die Ernährungsindustrie muss mitgedacht werden, wenn es um die Energiewende geht – wir versorgen Deutschland mit Lebensmitteln, sorgen Sie dafür, dass das auch morgen noch der Fall ist!“ Zudem müssten Unternehmen, die ihre Produktionen elektrifizieren wollen, mitunter lange Wartezeiten für die dafür erforderlichen Netzanschlüsse in Kauf nehmen. In Extremfällen könne es bis zu 15 Jahre dauern, bis die benötigten höheren Anschlussleistungen verfügbar seien. Auch ein instabiler energiepolitischer Rahmen sowie ein komplexer Dschungel aus Regulierungen lähmen laut Studienautoren die Transformation der Energieversorgung in der Ernährungsindustrie. Was es stattdessen braucht, ist eine langfristige und verlässliche Planungssicherheit. Studienleiter Michael Haendel warnt: „Ohne grundlegende Reformen bei Strompreis, Netzausbau und Anreizstrukturen werden die notwendigen Investitionen in klimafreundliche Prozesse ausbleiben.“ ■