

Check Up

N°1 15. JANUAR 2026

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

GLOBAL

Die größten Backwaren-
hersteller der Welt



LOHNGLEICHHEIT:
Anforderungen steigen



MARKTMACHT IM LEH:
Kommission schlägt Alarm



ENERGIEMANAGEMENT:
Stromkosten gezielt senken

Liebe Leserinnen und Leser,

der Jahresbeginn steht ganz im Zeichen des Veganuary: Weltweit probieren zahlreiche Menschen auch in diesem Januar eine vegane Ernährung aus und profitieren dabei von der wachsenden Angebotsvielfalt der Lebensmittelhersteller. Viele Unternehmen haben längst erkannt, welches Potenzial die internationale Kampagne für das eigene Geschäft mit sich bringt. Denn: Der Veganuary ist längst kein Trend mehr, er hat sich zu einer festen Tradition entwickelt – allein 2024 nahmen rund 25,8 Millionen Menschen den ersten Monat des Jahres zum Anlass, vegane Produkte auszuprobieren.

Auch in Deutschland wächst die Begeisterung für eine pflanzliche Ernährungsweise: Laut forsa-Umfrage zum aktuellen Ernährungsreport des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat griff die Hälfte von insgesamt 1.000 Befragten bereits einmal (16 Prozent) oder häufiger (56 Prozent) zu pflanzlichen Alternativen. Die unter 30-Jährigen kauften sogar zu 70 Prozent vegane Ersatzprodukte: 14 Prozent mindestens einmal und 56 Prozent bereits häufiger. Auch das Marktforschungsunternehmen YouGov bestätigt, dass jede dritte Person in Deutschland heute mehr pflanzliche Lebensmittel konsumiert als noch vor fünf Jahren. Gerade der Veganuary sei dabei nach Ansicht des Geschäftsführers von Veganuary Deutschland, Christopher Hollmann, zu einem wesentlichen Wettbewerbsmomentum für Unternehmen geworden. So wurde die 31-tägige Challenge im Jahr 2024 von etwa 1.000 teilnehmenden Unternehmen unterstützt – Tendenz steigend. Zudem gelangten während der letzten drei Kampagnen mehr als 2.700 neue vegane Produkte auf den deutschen Markt – viele davon blieben dauerhaft im Sortiment. Und, Daten vom Statistischen Bundesamt zeigen: Der Fleischabsatz sank im Januar 2024 im Vergleich zum gesamten Jahresschnitt 2023 um 12,5 Prozent. Auch auf politischer Ebene ist der Veganuary angekommen: Das Umweltbundesamt bezeichnet die Kampagne als effektive Strategie, um pflanzliche Alternativprodukte in die Ernährung der Menschen zu integrieren.

Vor diesem Hintergrund setzen auch die umsatzstärksten Backwarenhersteller auf nachhalti-



Der Gesundheitstrend prägt in den letzten Jahren auch zunehmend die Backbranche, da immer mehr Verbraucher den Verzehr von Kuchen und Torten, Brot und Brötchen aus Weizenmehl vermeiden oder ganz auf Backwaren verzichten. Stattdessen steigt die Nachfrage nach Vollkorn- und Bio-Backwaren, Brot mit hohem Eiweiß- und Nährstoffgehalt sowie glutenfreien Backwaren.

ge und gesundheitsfördernde Produkte: Vegane und proteinreiche Backwaren liegen nicht nur im Trend, sondern sorgen für einen kleinen Genuss zwischendurch ohne Reue. So hat beispielsweise Flowers Food das Unternehmen Simple Mills übernommen, um sogenannte „Better for you“ Backwaren und Snacks in ihr Sortiment zu integrieren. Welche Erfolge die weltweit größten Backkonzerne zusätzlich im letzten Jahr erzielt haben, erfahren Sie ab Seite 16.

Neben sich ändernden Essgewohnheiten müssen sich Unternehmen auch mit neuen Gesetzen und Verordnungen beschäftigen. Welche rechtlichen Änderungen das neue Jahr mit sich bringt und welche Verschärfungen im Arbeitsrecht auf alle Firmen zukommen, erfahren Sie ab Seite 10.

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

ROHSTOFFE

Projekt mit Signalwirkung: Pestizidarme Sultanien aus China	4
---	---

RECHT

Das ändert sich 2026 für Unternehmen	10
Mehr Gerechtigkeit oder mehr Bürokratie?	12



12 Die EU-Entgelttransparenzrichtlinie wird das nationale Gesetz, das gleiche Bezahlung für Frauen und Männer fördern soll, verschärfen. Arbeitsrechtsexperte Maximilian Schreiner erklärt im Interview, was auf die Unternehmen zukommt.

PINTEREST PREDICTS

Was 2026 bei Pinterest trendet	15
--------------------------------	----

GLOBAL

Die umsatzstärksten Backwarenhersteller	16
---	----



16 Die größten Backwarenhersteller mussten auch 2025 viele Herausforderungen meistern. Zwar blieben die Umsatzzahlen der Hersteller insgesamt stabil, doch unter anderem die hohen Preise für Rohstoffe wirkten sich auf den Gewinn aus.

BACKTRENDS 2026

Zwischen vertrauten Klassikern und extravaganten Kombinationen	22
--	----

SPEZIALBÄCKEREI

Backen ohne Kompromisse: Wie Panifactum mit Low Carb und glutenfrei die Zukunft prägt	24
---	----



24 Glutenfrei und Low Carb: Panifactum bietet seinen Kunden ernährungsphysiologische Vorteile. Zudem wird nur so viel gebacken, wie bestellt wird – ein besonderes Konzept ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

ENERGIEWIRTSCHAFT

Einsparungen im fünfstelligen Bereich – darum profitieren gerade Bäckereien	28
---	----

LIEFERKETTE

Die Macht der Großen	36
----------------------	----

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenmeldungen	6
Internationale Branchenmeldungen	32
Produktneuheiten	42
Handelsregister	44
Impressum/Fotohinweis	45
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Carlotta Stinges, Marketing und Social Media Managerin bei der Landbäckerei Stinges	46

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

Integriertes
Pestizid
Monitoring

FARM TO FORK

zertifiziert nach
Sedex | SMETA

SPECIALTY
BROKERS

ÖZGÜR

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

Projekt mit Signalwirkung: Pestizidarme Sultaninen aus China

Nach massiven Ernteverlusten in der Türkei verschieben sich die Bezugsquellen für Sultaninen Richtung Osten. Doch der Import aus neuen Regionen wie China birgt qualitative Risiken. Das Projekt „F2F – Farm to Fork“ setzt hier neue Maßstäbe: Durch eine lückenlose Kontrolle vom Feld bis zum Exporthafen und den Einsatz modernster Sortiertechnologie sichert es der Backbranche eine hochreine Rohstoffbasis.

Text: Isabell Köster

Der globale Bedarf an hochwertigen Sultaninen als Schlüsselzutat für Feingebäck, Dauerbackwaren und Cerealien ist ungebrochen. Lange war die Türkei hier der Primärlieferant, doch nach drei aufeinanderfolgenden Missernten – verschärft durch klimatische Extremerebnisse wie Spätfrost und die Langzeitfolgen eines massiven Mehltau-Befalls aus dem Jahr 2022 – steht die türkische Sultaninenproduktion unter Druck. Während der Handel händierend nach verfügbaren Rohstoffen sucht und Erzeuger nach Ertragssteigerungen streben, um internationale Standards zu halten, verschieben sich die Warenströme: China rückt für viele Importeure als neuer, leistungsstarker Hauptlieferant in den Fokus. Dieser Trend ist quantifizierbar: Laut Sascha Hönig, Inhaber von Specialty Brokers – einem hamburgischen Spezialisten für Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Sultanas – exportierte China in der Saison 2024 bereits über 7.000 Tonnen Sultaninen nach Deutschland – eine Tendenz, die sich 2026 weiter verstärken dürfte. „Die enorme Auslandsnachfrage treibt jedoch auch die Intensivierung der Anbaumethoden voran“, warnt Hönig.

Qualitätsrisiko Pestizidmanagement

Die Produktion konzentriert sich auf die Region Turpan (Provinz Xinjiang), wo die Erzeugung – ähnlich wie in der Türkei – durch kleinbäuerliche Strukturen mit durchschnittlichen Erträgen von rund einer Tonne geprägt ist. Ein kritischer Aspekt

für die Qualitätssicherung in der Backbranche ist der Pflanzenschutz. Da der Handel mit Pestiziden dort weitgehend unreguliert verläuft und staatliche Kontrollmechanismen fehlen, droht eine erhebliche Belastung der Rohware. „Wir registrieren in China eine ähnliche Problematik wie in der Türkei: die sogenannte Mehrfachbelastung“, erklärt Hönig. Bei Analysen der Rohware werden häufig regelrechte Pestizidcocktails aus 15 bis 20 verschiedenen Einzelwirkstoffen nachgewiesen. Für qualitätsbewusste Bäckereibetriebe bedeutet dies eine erhöhte Sorgfaltspflicht bei der Auswahl ihrer Lieferanten und eine lückenlose Kontrolle der Rückstandszertifikate, um die Einhaltung europäischer Grenzwerte sicherzustellen.

Projekt „F2F-Sultanas“: Systematische Rückstandskontrolle in der Lieferkette

Um der Problematik unkontrollierter Mehrfachbelastungen zu begegnen, hat Sultaninenexperte Sascha Hönig das Projekt „F2F (Farm to Fork)“ initiiert. Das Konzept basiert auf einem integrierten Pestizid-Monitoring (IPM), das bereits erfolgreich in der Türkei etabliert wurde und nun auf chinesische Anbaustrukturen übertragen wird. Ein zentraler Pfeiler des Projekts ist die enge Kooperation mit lokalen Behörden, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf vorregistrierte und zugelassene Wirkstoffe zu begrenzen. Bereits durch die Standortwahl in einer klimatisch begünstigten

Region Turpan, in der intensive Sonneneinstrahlung den natürlichen Schädlingsdruck minimiert, lässt sich der Einsatz von Chemikalien signifikant reduzieren. „Unser Zielwert liegt bei maximal acht Einzelpestiziden – ein Wert, der deutlich unter dem Marktdurchschnitt konventioneller Ware liegt“, betont Hönig.

Prozesssicherheit und logistische Effizienz

Die angestrebte Prozesssicherheit reicht weit über das Feld hinaus und umfasst die gesamte Lieferkette: Der Partner vor Ort betreibt hierfür eigene Vorreinigungsbetriebe sowie ein spezialisiertes Labor zur Rückstandsanalytik, was eine lückenlose Überwachung ab dem Ursprung garantiert. In diesen hauseigenen Betrieben in Turpan durchläuft die Rohware zunächst eine mehrstufige Reinigung und Siebung durch Fachpersonal. Das technologische Herzstück der Qualitätskontrolle bildet ein dreifaches Laserscanning- und Röntgensystem, das die Früchte in Millisekunden durchleuchtet. Fremdkörper oder verfärbte Beeren werden so präzise identifiziert und eliminiert, was die chemische Belastung auf ein Minimum drückt und die Reinheit der Ware sichert. Neben der physikalischen Sauberkeit stehen die sensorischen Parameter im Fokus: Eine exakt gesteuerte Ofentrocknung fixiert Textur, Weichheit und Farbausprägung der Sultaninen – ein Verfahren, das laut Sascha Hönig entscheidend für eine homogene Verarbeitungsqualität in der späteren Produktion ist. Auch logistisch setzt das F2F-Projekt auf eine optimier-

te Strategie, um die Distanz von rund 3.000 Kilometern zwischen Turpan und dem Exporthafen Qingdao zu überbrücken. Im Gegensatz zum branchenüblichen zweistufigen Transport via Planen-LKW und externer Containerstauung im Hafen erfolgt die Verladung bei F2F unter kontrollierten Bedingungen: Ein spezialisierter Partner nahe der Pazifikküste staut die Ware direkt aus der Produktion in die Container. Dies vermeidet eine riskante Unterbrechung der Transportkette und schützt die sensible Fertigware vor unsachgemäßem Handling durch ungeschultes Personal.

Branchenweite Resonanz: Namhafte Partner sichern sich Zugriff

Das Potenzial dieser kontrollierten Lieferkette spiegelt sich bereits in der Kundenstruktur wider: Die Bako Österreich befindet sich im aktiven Austausch über eine Einbindung des Projekts in ihre Beschaffungsstrategie. Auch Branchengröße Harry-Brot zählt zu den Unterstützern der ersten Stunde. „Für uns sind höchste Frische und Qualität von zentraler Bedeutung. Initiativen wie das F2F-Projekt im Bereich der Sultaninen begrüßen wir ausdrücklich, da sie aus unserer Sicht langfristig zu einer höheren Qualität und einer breiteren Rohstoffverfügbarkeit beitragen“, unterstreicht Axel Lange, Leiter Einkauf bei Harry-Brot, die Bedeutung solcher Initiativen. Damit bietet F2F der backenden Branche eine verlässliche und technologisch abgesicherte Rohstoffbasis jenseits der kriselnden traditionellen Anbauggebiete. ■



Nach Ernte und Vortrocknung weist die Sultaninen-Rohware lediglich sechs bis sieben Prozent Restfeuchte auf. Im F2F-Projekt wird dieser Wert technologisch gesteuert: In der Produktion durchläuft die Ware zwei Netzbandöfen, die für die notwendige Hydratisierung im Waschbad sorgen und die Sultaninen im Anschluss auf die gewünschte Ziel-Feuchte von 13 bis 14 Prozent einstellen. Für maximale Reinheit sorgen pro Linie drei Entstielungsanlagen und drei Laserscanner. „Diese systemische Mehrfachabsicherung garantiert eine Produktuniformität und Fremdkörperfreiheit, die deutlich über dem Marktstandard liegt“, so Sascha Hönig.