

C12331D

Check Up

N° 8 15. JUNI 2019

Back.Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



DEKORE & FÜLLUNGEN

IM TREND: ABWECHSLUNG, GLAMOUR
& PREMIUMQUALITÄT

Check up 2019

Check up
Back.Business DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

Check up
2019

Filialen 2017

Filialen 2018

**EXKLUSIV: DIE 1.000 GRÖSSTEN
DEUTSCHEN BACKBETRIEBE**

Die 1000 führenden deutschen Backwarenfilialisten

Rang 2017	Rang 2016	Unternehmen	PLZ	Ort	Straße	Filialen 2017	Filialen 2016	Homepage
1	2	K & U Bäckerei GmbH	79395	Neuenburg	Otto-Lilienthal-Str. 1	809	816	www.k-und-u.com
2	3	Meisterbäckerei Steinecke GmbH und Co. KG	38368	Mariental	Dammröder Berg 10	752	780	www.steinecke.info
3	1	Schäfers Brot- und Kuchen-spezialitäten GmbH	32457	Porta Westfalica	Alte Str. 44	730	822	www.schaefers-brot.de
4	4	Subway International B.V.	50679	Köln	Siegburger Str. 229c	648	610	www.subway-sandwiches.de
5	5	Kamps GmbH	41366	Schwalmtal	Auf dem Mutzer 11	466	469	www.kamps.de
6	6	Unser Heimatbäcker GmbH	17309	Pasewalk	Gewerbestr. 1-5	446	412	www.unserheimatbaecker.de
7	8	Bäckerei/Konditorei H. von	23879	Mölln	Industriestr. 39	384	341	www.von-allwoerden.de

Zahlen 2019

Für unsere Sonderausgabe Check up 2019 erstellen wir von Back.Business derzeit vier Rankings

- die größten Bäckereifilialisten
- den umsatzstärksten Backwarenherstellern
- die größten Coffeeshop-Ketten sowie
- den größten Bio-Bäckereien.

Damit wir die aktuellen Daten ermitteln können, benötigen wir Ihre Mithilfe. Den Fragebogen dazu erhalten Sie zeitnah. Für Fragen vorab stehen wir Ihnen gern unter der Telefon-Nummer 040 / 30 68 52-0 zur Verfügung.

Liebe Leserinnen und Leser,



neben dem Geschmackseindruck eines Produkts entscheidet vor allem die Optik über die Akzeptanz bei den Käufern, suggeriert diese ihnen doch Qualität und löst den Kaufreiz aus. Wir haben uns in der Branche nach den Trends im Bereich Dekore und Füllungen umgehört (ab Seite 8) – dabei wird eines klar: hochwertige Roh-

stoffe, Abwechslung im Angebot und fantasievolle und farbenfrohe Kreationen, oft inspiriert von den sozialen Netzwerken, sind gefragt.

Ein weiteres Spezial-Thema in dieser Ausgabe sind Kassensysteme (ab Seite 20). Wir stellen zwei Start-ups vor, deren Systeme statt Zahlenkolonnen datenfundierte Bestellempfehlungen liefern und so die Planung für Sortiment, Wareneinsatz, Logistik und Personaleinsatz optimieren.

Darüber hinaus finden Sie Artikel über die gegenwärtigen Debatte zur Nährwertkennzeichnung (Seite 18), Studienergebnisse zum gesundheitsgefährdenden Farbzusatzstoff E171 (Seite 15) und wir zeigen, wie ein dänisches Start-up Kaffeesatz als wertvollen Rohstoff in der Herstellung von Lebensmitteln, Nutrazeutika und Kosmetika einsetzt (Seite 25).

Eine unterhaltsame Lektüre wünscht Ihnen

Janina Ohrtmann

Janina Ohrtmann, Chefin vom Dienst Check Up Back.Business

Check Up

Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
 Fax (040) 30 68 52 - 10
 E-Mail: info@back.business

Nachhaltig und sicher:
 Weniger Pestizide!



**Integrated[®]
 Pesticide
 Monitoring**

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
 Tel.: +49 40 84 00 46 57
 hoenig@specialtybrokers.de
 INFO: www.specialtybrokers.de/ipm

INHALT

DEKORE & FÜLLUNGEN

Trends: Abwechslung für Augen und Gaumen	8
Lebensmittelsicherheit: Erstmals bewiesen – E171 erhöht das Darmkrebs-Risiko	15

KASSENSYSTEME

Controlling: Abverkäufe clever steigern	20
Neues Gesetz: Ab 2020: Nur noch zertifizierte elektronische Kassen zulässig	24

BRANCHE

Nährwertkennzeichnung: Verbraucher sollen entscheiden	18
Nachhaltig: Kaffeesatz in funktionelle Inhaltsstoffe verwandeln	25

RUBRIKEN

Editorial	3
News / Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	16
Personalien & Termine	26
Produktneuheiten	28
Handelsregister	29
Impressum	30
Wie kriegen Sie's gebacken?	31

Food-Fraud: Händler machen falsche Angaben

Quasi täglich poppen Meldungen über Lebensmittel-fälschungen im Newsticker auf. Zunehmend betroffen sind auch Rohstoffe der Backwarenbranche. Eine der wichtigsten Zutaten: Sultaninen. Um Bäckereien die bestmögliche Qualität zu bieten,



IPM-Ware wird ausschließlich über Specialty Brokers vertrieben. Nur Landwirte, die das zertifizierte und markenrechtlich geschützte Integrate Pesticide Monitoring (IPM) der Hamburger Firma bestanden haben, erhalten auch die IPM-Plakette.

hat der Hamburger Rohstoffhändler **Specialty Brokers** zusammen mit internationalen Lebensmittelkontrolleuren ein Integrated Pesticide Monitoring (IPM) entwickelt. Das heißt: Rohstoffe wie Sultaninen, Kürbis- und Sonnenblumenkerne dürfen als IPM-Ware bezeichnet werden, wenn sie das Qualitätsmanagement von Specialty Brokers durchlaufen haben. Das Problem: Derzeit nutzen offenbar verstärkt andere etablierte Rohstoffhändler die Bezeichnung IPM, um werbewirksam ihre Sultaninen und Co. zu verkaufen. Das ist Betrug. Bäckereien sollten daher auf das zertifizierte Logo achten (siehe Fotos). Denn IPM ist als Marke international geschützt. Bei dem Monitoring wird vor allem auf geringen Einsatz klar definierter Schadstoffe, höchste Hygienestandards sowie Reifegrad der Früchte geachtet. PR

Verbraucher unsicher, welches Brot gesund ist

Neue Befragungsergebnisse* des Marktforschungsunternehmens **Mintel** zeigen, dass 40 Pro-

zent der deutschen Verbraucher darüber verunsichert sind, welche Brot- und Backwaren gesund für sie sind. Dahingehend finden 60 Prozent wichtig zu wissen, woher die Zutaten in Brot- und Backwaren stammen. Zwar würde über ein Drittel (37 Prozent) mehr für Bio-Brot- und -Backwaren ausgeben, allerdings sind gerade einmal 17 Prozent der Deutschen dazu bereit, mehr für glutenfreie Produkte in dieser Kategorie zu bezahlen. Trotz



Nur Sultaninen, Kürbiskerne und Co. mit dem IPM-Logo dürfen als IPM-Ware bezeichnet werden.

der starken Konkurrenz zwischen Discountern und SB-Bäckereien in den Supermärkten auf der einen und lokalen Bäckereien auf der anderen Seite, bevorzugen über die Hälfte der Deutschen (53 Prozent) frisches Brot von einer kleinen lokalen Bäckerei. Im Vergleich dazu kaufen 40 Prozent der Konsumenten verpacktes Brot vom Discounter, so die Studie.

Von den Konsumenten am meisten gefragt sind Produkte, die lokale Bauern unterstützen (42 Prozent der Befragten) und aus nahrhaften Mehlsorten wie zum Beispiel Quinoa-Mehl (33 Prozent) oder Sauerteig (32 Prozent) bestehen. Vor allem bei jüngeren Verbrauchern zwischen 16 und 24 Jahren zeichnen sich interessante Präferenzen ab: So wünscht sich über ein Viertel (27 Prozent) dieser Altersgruppe ein größeres Angebot von Brot- und Backwaren mit gesundheitsfördernden Gewürzen und Kräutern. Weitere Themen, die jüngere Deutsche interessieren, sind Pflanzenproteine und eingebackenes Gemüse (jeweils 23 Prozent), sowie getreidefreie Mehle wie zum Beispiel aus der Mandel oder der Kokosnuss (19 Prozent). JO

* Mintel befragte für die Studie Verbraucher über 16 Jahre, die in den vergangenen sechs Monaten Brot gegessen und gekauft haben.

Dr. Oetker: Mehr als drei Milliarden Euro Umsatz

Dr. Oetker und die **Conditorei Coppenrath & Wiese** erzielten im Geschäftsjahr 2018 Umsatzerlöse in Höhe von 3,019 Milliarden (Mrd.) Euro und konnten im Berichtsjahr um 6,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr (2,827 Mrd. Euro) wachsen. Bereinigt um Konsolidierungskreis- und Wechselkurseffek-

te betrug das organische Wachstum 5,2 Prozent. Dr. Oetker und die Conditorei Coppenrath & Wiese würden immer stärker miteinander verwachsen, heißt es aus den Unternehmen. Seit dem Berichtsjahr 2018 werden sie zusammen ausgewiesen.

„Die internationalen Rahmenbedingungen des Geschäftsjahres 2018 waren sowohl politisch als auch wirtschaftlich sehr herausfordernd. Gleichwohl ist es uns vor dem Hintergrund der Weiterentwicklung unserer Strategie gelungen, ein insgesamt sehr erfreuliches Wachstum zu erzielen“, so **Dr. Albert Christmann, Vorsitzender** der Dr. Oetker Geschäftsführung. „Mit klarer Fokussierung auf die Wünsche der Verbraucher, mit Liebe zum Detail und bei gleichzeitiger Optimierung unserer internen Abläufe und Strukturen, verfolgen wir zudem das Ziel, unsere klassischen Geschäftsmodelle in die digitale Zukunft zu führen. Das im vergangenen Jahr Erreichte und die bisherige Entwicklung des Geschäftsjahres 2019 deuten an, dass wir uns damit auf dem richtigen Weg befinden.“

Mit 149 Millionen Euro lagen die Investitionen im vergangenen Jahr weiterhin auf hohem Niveau. Damit wollen Dr. Oetker und die Conditorei Coppenrath & Wiese die Grundlagen für zusätzliches Wachstum in den kommenden Jahren legen und gleichzeitig den aktuellen Stand der Technik sowie hochqualitative und effiziente Abläufe innerhalb der gesamten Lieferkette gewährleisten. In diesem Kontext umfassten die Investitionen relevante Projekte in allen Regionen. In Deutschland investierte Dr. Oetker 26 Millionen Euro, im Ausland 70 Millionen Euro. Für 2019 rechnen Dr. Oetker und die Conditorei Coppenrath & Wiese erneut mit einem organischen Wachstum. JO

Regionaler Anbau von Chia, Quinoa & Co.

Diabetiker, Sportler und Allergiker schwören oft auf Superfood-Pflanzen wie Quinoa, Chia oder Yacon. Ihre Samen, Mehle und Sirupe sind aus Bioläden nicht mehr wegzudenken. Vielleicht können die Kunden schon bald Produkte aus deutscher Ernte kaufen und essen. Laut **Simone Graeff-Höninger** von der **Universität Hohenheim**, ist es dem **Institut für Kulturpflanzenwissenschaften** gelungen, die in Südamerika heimischen Pflanzen auch in Deutschland anzubauen. Lange hieß es, das

mitteleuropäische Klima sei ungeeignet, um diese Pflanzen großflächig und gewinnbringend anzubauen. Nun konnten die Wissenschaftler zeigen, dass der Anbau südamerikanischer Superfood-Pflanzen in Deutschland prinzipiell möglich ist. Das bietet neue Marktnischen für deutsche Landwirte und die Lebensmittelindustrie. Vor allem Pflanzen in Bioqualität seien stark nachgefragt. JO

Backring Nord hat sich vom Verbund getrennt

Die **Backring Nord E. May GmbH & Co. KG** ist aus dem Verbund der **Back Europ Deutschland GmbH & Co. KG** ausgetreten. „Aufgrund der konsequenten und zielorientierten Unternehmensweiterentwicklung und der damit verbundenen Inhouse-Expertise in den Bereichen Einkauf und Marketing, haben wir uns entschieden, als Gesellschafter aus dem Verbund auszutreten“, so **Florian Langness, Geschäftsführer**. Auswirkungen auf das Vollsortiment oder auf Lieferantenbeziehungen wird der Austritt nicht haben. „Die Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten besteht auf einer langfristigen Vertrauensbasis und daran wird auch der Austritt nichts ändern“, erklärt Florian Langness. JO

Harry Brot überschreitet Milliardengrenze

Die **Harry Brot GmbH** ist im vergangenen Jahr über Plan gewachsen – und das, obwohl der Großbrand im Werk von Wiedemar zu verkraften war. Der Konzernumsatz beträgt erstmals über eine Milliarde (Mrd.) Euro: insgesamt 1,006 Mrd. Euro – ein Plus von drei Prozent gegenüber 2017, so das Unternehmen aus Schenefeld (Schleswig-Holstein). Der Großbäcker verfügt über Standorte in Nord-, West- und Ostdeutschland und versorgt seine Kunden sowohl über einen umfangreichen Frischdienst inklusive 42 Vertriebsstellen (nördlich der Main-Linie) als auch über ein Zentrallagergeschäft. Mehr als 10.000 Geschäfte des Lebensmitteleinzelhandels bieten das Harry-Prebake-Sortiment in ihren Backstationen an. Zum Unternehmen gehört auch die Systemgastronomie-Marke **Back-Factory**. JO

Lebensmittelabgabe an Tafeln via App

Das **Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft** (BMEL) fördert mit 1,5 Millionen Euro über einen Zeitraum von drei Jahren ein gemeinsames Digitalisierungsprojekt der Tafeln und des Lebensmittelhandels. Das Projekt 'Tafel macht Zukunft – gemeinsam digital' soll die Weitergabe von nicht verkauften Lebensmitteln im Lebensmittelhandel an die Tafeln vereinfachen, indem eine App als Schnittstelle fungiert. Im Mittelpunkt des Projektes steht die Einführung der 'eco-Plattform'. Mit Pilot-Tafeln und -Märkten wird getestet, wie die Schnitt-

stelle der Lebensmittelabgabe von den Spendern an die Tafeln künftig digitalisiert werden kann. Verbundpartner des Projektes sind die **Tafel Deutschland**, die **Tafel-Akademie** und das **ZEW – Leibniz-Zentrum für europäische Wirtschaftsforschung**. JO

Neuer Tarifvertrag im Bäckerhandwerk NRW

Der **Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks** hat nach eigenen Angaben nach mehr als neun Stunden intensiven Verhandeln in der zweiten Verhandlungsrunde einen neuen Tarifvertrag mit

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Laut Beschluss der **Europäischen Kommission** dürfen ab April 2021 Lebensmittel in der EU nur noch zwei Gramm industriell hergestellte Transfette pro 100 Gramm Fett enthalten – das gilt für Nahrungsmittel, die für den Endverbraucher und den Einzelhandel bestimmt sind, ausgenommen sind natürlich vorkommende Transfette in tierischen Produkten wie Milch und Fleisch • Die **Bäckerei und Konditorei H. Meyer & Sohn** investiert für einen Neubau im Gewerbegebiet in Wahrenholz (Niedersachsen) rund 25 Millionen Euro: Spätestens im Sommer 2020 will das Unternehmen mit 200 Mitarbeitern in Produktion und Verwaltung umziehen • Die **Rewe Group** kauft den Tankstellenlieferanten **Lekkerland** und will damit den neuen strategischen Geschäftsbereich Convenience gründen • Bei der **Landshuter Rosenmühle (GoodMillsGruppe)** hat es Anfang Juni aufgrund eines technischen Defekts in einem von insgesamt drei Mühlensystemen gebrand; Getreide und Mehl wurde nicht beschädigt und der Produktionsbetrieb konnte wenige Stunden später in den beiden nicht betroffenen Mühlensystemen wieder aufgenommen werden, sodass es nicht zu Lieferengpässen kam • Die neue Homepage des **Museums Brot und Kunst** www.museumbrotundkunst.de ist online und soll auf die Museums-Wiedereröffnung im Juli einstimmen • Bereits zum 30. Mal wurde an der **Ersten Deutschen Bäckerfachschule** in Olpe im Rahmen des aktuellen Meisterkurses der Kreativwettbewerb 'Olper Backwarendesignpreis' ausgetragen; die Sieger sind (in absteigender Reihenfolge): **Hannah Wieler** aus Meerbusch mit 'Super Loaf', **Andreas Eul** und **Jan Jost** aus Bonndorf mit 'Aloe Vera Kruste' sowie **Felix Duesmann** aus Gronau mit 'Udo's Likörchen' • Den Code auf Eierschalen, der Auskunft über die Haltung des Huhns gibt, wünscht sich **Bundesagrarin Julia Klöckner** auch für Lebensmittel, die Eier enthalten • **Barilla** geht in Deutschland mit kreativen Ideen in den Außer-Haus-Markt und startet Testverkäufe bei Bäckereien mit Pesto-Brötchen • Die **Josef Ruf Bäckerei und Lebensmittel KG** mit Sitz in St. Peter (300 Mitarbeiter, sechs Lebensmittelmärkte, drei Bäckerei-Filialen) plant einen dreigeschossigen Neubau mit Backstube, Sozialräumen und Verwaltungseinheit • Die **Achimer Stadtbäckerei Garde** (45 Filialen) hat Insolvenz angemeldet: Der Geschäftsbetrieb solle uneingeschränkt fortgeführt werden, die Löhne und Gehälter der 474 Mitarbeiter seien für die nächsten Monate gesichert • **Jörg von Polheim** ist neuer Landesinnungsmeister vom **Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks** • Die Augsburgener **Biobäckerei Schubert** bietet künftig Backwaren vom Vortag oder mit Schönheitsfehlern in ihrem neuen, nachhaltigen Konzept 'Grünfux deluxe' über einen Verkaufswagen an: Die Ware wird unverpackt verkauft, sodass Kunden einen Behälter mitbringen müssen • Die Großbäckerei **Lieken** möchte ihre Marke 'Back mich' (TK-Brötchen und -Croissants, die Verbraucher selbst aufbacken) wieder aktivieren • **Aryzta** denkt darüber nach, die Werke Mansfeld (rund 180 Mitarbeiter) und Artern (25 Mitarbeiter) zu schließen • Die Bäckerei **KH GmbH**, Nachfolgerin der Bäckerei Karl GmbH und Siebrecht Niederrhein, hat ihren Betrieb eingestellt • Die Bäckerei **Zippendorfer Landbrot GmbH** (140 Mitarbeiter, 17 Filialen im Lübecker Raum) wurde von **Atila** und **Sengül Karka** (Betreiber der **Zweihandvoll Bakery** in Lübeck) übernommen •

der **Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten** (NGG) abgeschlossen. Der Anschlussstarifvertrag greift rückwirkend ab dem 1. Mai 2019. Die Entgelte erhöhen sich rückwirkend ab dem 1. Juni 2019 in den einzelnen Tarifgruppen um 2,8 Prozent, mindestens aber um 55 Euro. Durch die 55-Euro-Regel erhöhen sich die Entgelte in den Tarifgruppen 1 bis 4 um durchschnittlich 3,2 Prozent. Diese überproportionale Erhöhung verhindert, dass die Entgeltschere künftig immer weiter auseinandergeht. Wegen der unsicheren Konjunkturlage und der Absicht beider Tarifvertragsparteien, das bestehende Entgelttraster zu verändern und zu modernisieren, hat der Tarifabschluss eine Laufzeit von insgesamt 13 Monaten.

„Mit diesem richtungsweisenden Tarifabschluss ermöglichen wir unseren Betrieben eine mittelfristige Planungssicherheit unter Berücksichtigung ihrer wirtschaftlichen Belange, gleichzeitig erfahren unsere Beschäftigten eine angemessene Teilhabe an der Entwicklung im Bäckerhandwerk“, so die beiden Verhandlungsführer **Heribert Kamm** und **Bernd Siebers**. Der neue Tarifvertrag stelle sicher, dass die vielen familiengeführten Betriebe mit ihren zukunftsfähigen Arbeitsplätzen auch weiterhin qualifizierte und hochmotivierte Mitarbeiter finden, heißt es weiter. Laut Presseerklärung liege das Bäckerhandwerk Nordrhein-Westfalen mit dem Tarifabschluss bundesweit auf einem Spitzenplatz. JO

Vandemoortele schließt 2018 mit **Rekordgewinn** ab

Das belgische Familienunternehmen **Vandemoortele** erzielte im Geschäftsjahr 2018 einen Rekordgewinn und setzte damit erneut die Weichen für Wachstum. Im Vergleich zum Vorjahr konnte der Rebitda um 9,2 Prozent gesteigert werden und lag bei 130 Millionen Euro. Der Rebit verzeichnete mit 75 Millionen Euro eine Steigerung von 19 Prozent gegenüber 2017. Der Umsatz blieb mit 1,41 Milliarden Euro auf einem konstant hohem Niveau. Der Geschäftsbereich TK-Backwaren erwirtschaftete 2018 einen Umsatz von 889 Millionen Euro. Im Vergleich zum Vorjahr konnte dieser Geschäftsbereich ein solides Wachstum von zwei Prozent vorweisen. Der Gewinn konnte um sechs Prozent auf 79 Millionen Euro gesteigert werden. Der Geschäftsbereich Margarine, kulinarische Öle und Fette konnte sich in einem schwierigen Marktum-

feld behaupten und ein Gewinnwachstum von 18 Prozent auf 51 Millionen Euro erzielen. Der Umsatz lag bei 520 Millionen Euro und ist, bedingt durch die Rohstoffpreissituation, leicht unter Vorjahresniveau. Die **Vandemoortele Deutschland GmbH** erzielte einen Umsatz von 219 Millionen Euro.

2018 investierte Vandemoortele weiter in den Ausbau und die Modernisierung seiner Werke, insbesondere in die Produktionsstandorte in Ravenna, Italien und Eeklo, Belgien, wo Croissants und Plundergebäcke beziehungsweise herzhaftere Snacks produziert werden. Für das Jahr 2019 sind weitere Investitionen in zweistelliger Millionenhöhe geplant, um die Standorte auszubauen und neue Produktionslinien einzurichten.

In Gent, dem Hauptsitz von Vandemoortele, baut das Unternehmen aktuell ein Food Experience Center mit einem großen Backstudio sowie einer professionellen Küche. Hierhin sollen interne und externe Partner zum Experimentieren und Erleben eingeladen werden. Das Projekt stellt eine Investition von zehn Millionen Euro dar und soll eine inspirierende Umgebung für Kunden, Verbraucher, Lieferanten und Mitarbeiter schaffen. JO

Lila Bäcker macht etwa **60 Filialen** dicht

Die insolvente Bäckereikette **Lila Bäcker** (Unser Heimatbäcker) hat die Produktion im brandenburgischen Dahlewitz eingestellt und 60 Filialen in Brandenburg geschlossen. Davon betroffen sind etwa 200 Mitarbeiter. Hieß es ein paar Tage vorher noch, dass das Unternehmen durch ein Bankenkonzert gesichert sei und weiter produzieren könne, informierte **Insolvenzverwalter Rolf Rattunde** laut NDR-Angaben kurz darauf, dass ein Betriebsteil nicht mehr zu retten sei. Die Kosten seien höher als das, was erwirtschaftet werde. Seit vergangenem Montag sollten etwa 3,5 Millionen Euro in das Unternehmen fließen. So war der Gläubigerausschuss informiert worden. Allerdings ist diese Finanzspritze offenbar von einer Bürgschaft über zehn Millionen Euro des Landes Mecklenburg-Vorpommern abhängig. Die Prüfungen im Wirtschaftsministerium dazu sind aber noch nicht abgeschlossen. Nach bisherigen Informationen sollen die Produktionsstandorte Neubrandenburg und Pasewalk erhalten bleiben. JO

Mehr Abwechslung für Augen und Gaumen

Die aktuellen Trends bei Gebäcken sind farbenfroh und glamourös wie nie. Qualität und hochwertige Verarbeitung stehen dabei im Fokus. Künstliche Zusatzstoffe sind fehl am Platz. Mindestens genauso wichtig: die Abwechslung – auch bei Dekoren für herzhaft Snacks und Feingebäck-Füllungen. Wer nichts Neues wagt, erntet nur wenig Begeisterung bei den Kunden und verschließt sich damit auch vor dem wichtigen Thema Impulskauf. Wir haben uns in der Branche nach neuen Produkten umgeschaut.

Leuchtende und natürliche Farben

Die Deko-Trends im Tortenbereich sind vor allem fröhlich bunt und vielfältig. Nichtsdestotrotz lassen sich Beispiele hervorheben, die zum Teil schon seit längerer Zeit sehr beliebt sind und weiterentwickelt wurden: Immer häufiger in den sozialen Medien wie Instagram, Pinterest und diversen Blogs tauchen Varianten des Naked Cakes auf: die Letter- und Number-Cakes. Bei diesen Torten wird nach wie vor auf Fondant, Ganache oder eine andere Glasur verzichtet, sodass die einzelnen Schichten in den Vordergrund rücken. Allerdings haben die großen, mehrstöckigen Torten eine Zahlen- oder Buchstabenform, die meist üppig mit Creme gefüllt und reich dekoriert sind. Sie sind momentan der Hit im Bereich Geburtstagskuchen. Doch auch andere Kreationen kommen

Torten-Dekore fallen vor allem durch ihre leuchtenden Farben auf, wie bei der Regenbogen-Torte (links) oder dem Drip-Cake mit dem tropfenförmigen Glasurverlauf (unten).





Die natürlichen Farben von Colourfood Professional sind in flüssiger und Pulver-Form erhältlich.

mindestens genauso gut an – nicht zuletzt wegen der meist auffälligen und aufwendig wirkenden Dekoration.

So erstrahlen Regenbogen-Torten, Ombre- oder Layer-Cakes in den schönsten Farben. Für den gewollten Farbeffekt wird der Teig, genauso wie beim bekannten Velvet-Cake, mit Lebensmittelfarbe eingefärbt – hier allerdings portionsweise in diversen Kolorierungen, sodass als Endergebnis unterschiedlich getönte Kuchenschichten herauskommen. Wer ohne E-Nummern und stattdessen ganz natürlich färben möchte, kann hierfür die Produkte von **Colourfood Professional** verwenden. Die veganen Lebensmittelfarben bestehen aus 100 Prozent Obst und Gemüse, kommen also ohne synthetische Zusatzstoffe aus, und sind in flüssiger Form in Spirulina-Blau, Zitronen-Gelb, Apfel-Grün, Trauben-Violett, Karotten-Orange, Erdbeer-Rot und Kirsch-Rot erhältlich.

Neu im Sortiment sind fettlösliche Farben in Pulverform. Mit den Pulvern können jetzt unter anderem auch Schokoladen, fetthaltige Glasuren, Speiseeis oder Cupcake-Cremehauben natürlich bunt werden. Diese Pulver-Lebensmittelfarben eignen sich auch für einen weiteren Dekorationstrend im Torten- und Feingebäck-Universum: die Drip-Cakes. Also Backwaren, an der die Kuvertüre oder Glasur tropfenförmig herunterläuft.



Für Schokoloholics: Bio-Schokoladen aus den seltensten und exklusivsten Kakaos der Welt (Original Beans).

Die erste klima-positive Schokolade

Alternativ zur eingefärbten Zuckerglasur kann hier natürlich auch mit dem Dauerbrenner Schokolade gearbeitet werden. Die kommt nach wie vor bei den Kunden gut an und ist alles andere als langweilig, wie die nachfolgenden Beispiele zeigen: So produziert **Original Beans** Bio-Schokoladen, die aus den seltensten und exklusivsten Kakaosorten der Welt gewonnen werden. Für die Single-Origin-Schokoladen werden die Kakaobohnen von indigen Gemeinschaften und Kleinbauerkooperativen geerntet und weiterverarbeitet, die direkt und langfristig mit Original Beans zusammenarbeiten. In der Schweiz werden die Kakaos in kleinen Mengen geröstet und sorgsam conchiert, sodass die authentischen Geschmacksnuancen der Originalkakaos, die sie aus der Umgebung ihres Anbaugebietes in sich aufnehmen, bewahrt werden. Die Rezepte basieren auf den minimalen Zutaten Kakaobohnen, Kakaobutter, Zucker und teilweise Milch und sind frei von Zusätzen wie Lecithin oder Vanille. Das Besondere: Für jede verkaufte Schokolade wird ein Baum im Regenwald gepflanzt, die Verpackungen sind zu 100 Prozent



Neu: Streusel und Aufleger aus Ruby-Schokolade (Barry Callebaut).

kompostierbar und die Logistik ist detailliert durchdacht, sodass die Schokolade von Original Beans klima-positiv ist. Das Sortiment besteht aus zehn verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Geschmacksprofilen, davon sieben vegane, zwei Milkschokoladen sowie eine weiße Schokolade. Für den professionellen Einsatz sind Kuvertüren im Zwei-Kilogramm-Beutel erhältlich. Die Schokolade wird von zahlreichen deutschen und internationalen Sterneköchen und Patissiers verwendet und ist mit diversen Gourmet- und Nachhaltigkeitspreisen ausgezeichnet.



1



2



3



4



5



6

1. Bunter Zuckerstreuselglitzer mit zartem Schokokern (Super Streusel). 2. & 3. Meerjungfrau-Schwanzflossen, Seesterne und Muscheln aus Marzipan oder weißer Schokolade sowie effektvolle Schmetterlinge aus Dekormasse (Günthart). 4. Zum Schulstart: Schokoladen-Aufleger in Tafeloptik (Dreidoppel). 5. Im Trend: Mirror-Glaze – einfach umzusetzen mit Sahnissimo (Backaldrin). 6. Himbeeren in weißer Schokolade: Aufleger für Torten und Co. von Dreidoppel.

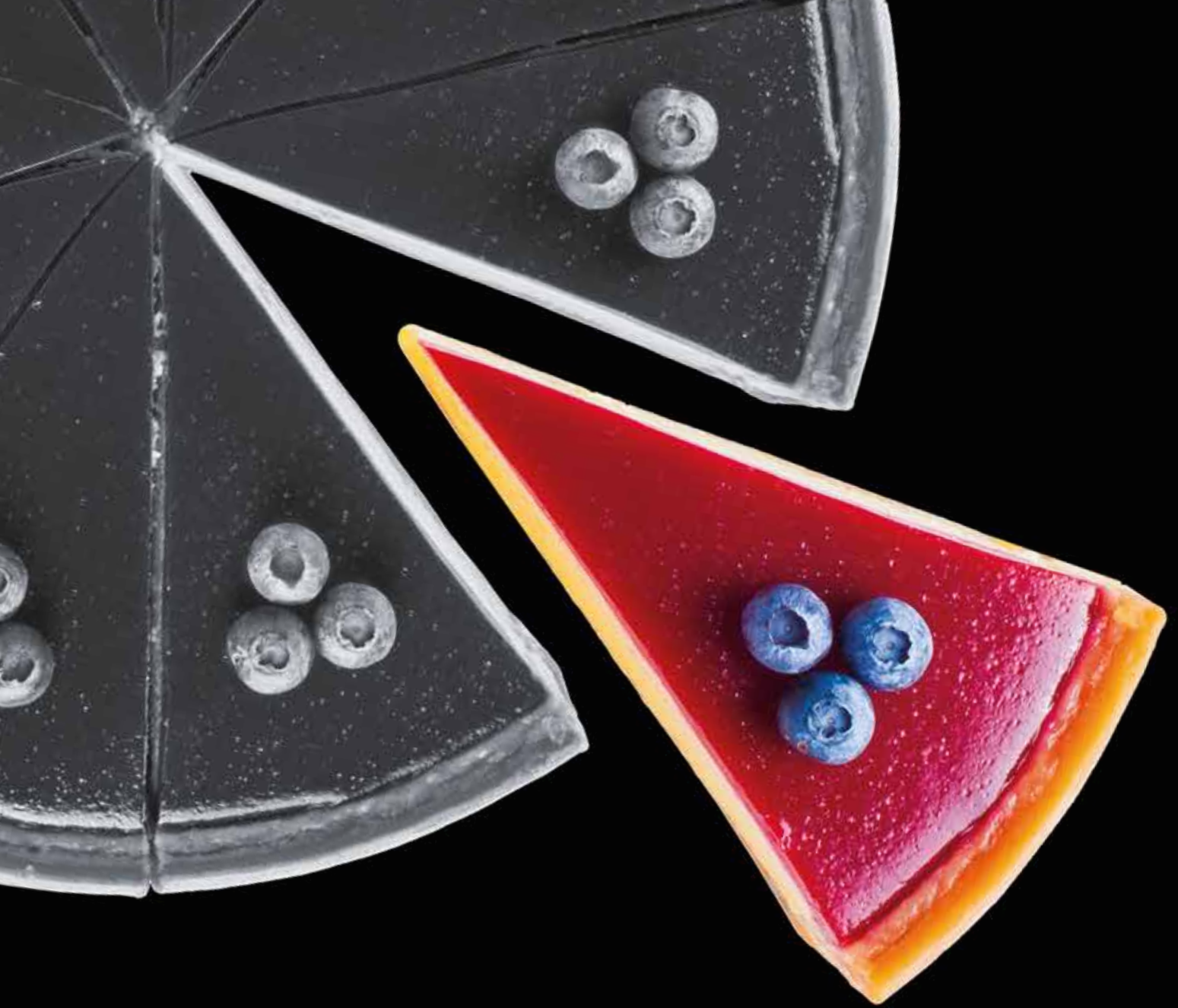
Rosa Schoko-Dekore mit Beerennote

Ebenfalls mehrfach ausgezeichnet ist die Schokolade Ruby von **Barry Callebaut**, die durch ihre rosa Farbe und den leicht beerigen Geschmack heraussticht. Die besonderen Ausgangsstoffe der typisch rosa Farbe und der fruchtigen Beerennote sind natürlich in der Ruby-Kakaobohne enthalten und werden durch spezielle Verarbeitungstechniken herausgearbeitet. Frei von zugesetzten Fruchtaromen und Farbstoffen. Mit den auffällig rosafarbenen Schokoladenprodukten, die es seit Juni über den Bäckerei-Fachgroßhandel unter der Marke Mona Lisa zu ordern gibt, können Bäcker und Konditoren Farbakzente in ihrem Sortiment setzen, ohne Farbstoffe deklarieren zu müssen. Erhältlich sind neben Kuvertüre auch weitere Ruby Schokoladen-Ideen zum Aufstreuen, Einarbeiten und Dekorieren: Biscottino – knusprige Keksstücke ummantelt mit Ruby-Schokolade; Ruby Blossoms – eine klassische Dekorations-Idee in Form von aufgerollten Blütenblättern; und Ruby X-Large Pencils – 20 Zentimeter lange gerollte Stangen. Backwaren, Eiscremes und Co. werden so schnell zu echten Hinguckern – genau wie der schon erwähnte Drip-Cake.

Bitte mehr Glamour & Glitzer

Wer Torten, Kuchen, Kekse und Cake-Pops noch mehr in Szene setzen möchte, kommt nicht vorbei an bunten Streuseln. Herzchen, Sternchen, Konfetti, leuchtende Schoko-, XL-Knusperkugeln und glänzende Metallic-Sticks – **Daniela Sichtung** und **Katharina Decker** holen mit ihren **Super Streuseln** ordentlich Bling-Bling in deutsche Backstuben. „In den USA gibt es seit langem eine viel größere Auswahl, warum also nicht hier?“, fragten sich die Schwestern und machten sich auf die Suche nach den perfekten Streuseln. Sie wurden in Deutschland und anderen europäischen Ländern fündig. Die Streusel sind zu 100 Prozent AZO-frei, also frei von synthetischen Farbstoffen. Sie eignen sich sowohl für Endverbraucher als auch für den Profibereich.

Farbenfroh wird es auch bei den Dekoren für Torten und Co. von **Günthart**. Der Spezialist für Confiserie-Dekore und süße Präsente bietet eine große Vielfalt aus Schokolade, Marzipan und Zuckerguss an. Zum Portfolio gehören personalisierbare Aufleger aus Schokolade und Dekormasse sowie individuell bedruckte Transfer-Folien und Blister zum Selberfüllen. Neu im Programm sind Schmetterlinge aus Dekormasse und maritime Dekore wie das Zucker-Set ‚Meerjungfrau‘ (siehe



BACK KUNST.

Naturfarben machen Appetit.
Holen Sie sich jetzt auf
www.riku.com unsere
kostenlose Farbscanner-
und Muster-App!


RINGE KUHLMANN
Bright ideas in natural colours

Foto). Die Flossen der Meerjungfrauen bestehen aus Marzipan beziehungsweise weißer Schokolade. Ergänzt werden kann das Ensemble durch das Marzipan-Set ‚Meer‘ mit diversen Muscheln und Seesternen.

Süßes für Schulanfänger

Passend zum Schulstart bietet **Dreidoppel** fröhlich bedruckte Schokoladen-Aufleger in Tafeloptik und dekoriert mit kindlicher Handschrift, Buchstaben und Zahlen unter dem Thema ‚Erster Schultag‘ an. Ideal für das Geschäfte rund um die Einschulungszeit. Ebenfalls neu im Dekor-Sortiment sind Schokoladen-Aufleger in den Sorten Himbeer-weiße Schokolade und Erdbeer-Zartbitterschokolade. Mit von Hand gestreuten, gefriergetrockneten Fruchtstücken wird jedes Dekor zu einem kleinen Unikat und veredelt Torten, Schnitten und Kleingebäcke.

Mirror-Glaze

Ein Dekor, das ebenfalls für Aufsehen sorgt, ist Mirror-Glaze. Eine spiegelglatte Glasur, die Torten, Donuts und Törtchen ein extravagantes Aussehen verleiht. Sie gelingt einfach und sicher mit der Basis Sahnissimo von **Backaldrin**. Da die Glasur von selbst verläuft, ist kein Nachstreichen notwendig. Wer diese glänzende Optik mit spannenden Geschmacksnuancen vereinen möchte, kann sich an den ‚Orientalischen Mirror Glaze Törtchen‘ (siehe Fotocollage auf Seite 10, Nummer 5) der Backaldrin-Konditormeister orientieren: Dunkler Mürbteig mit Wiener Mürb Exquisit, ein luftiger Biskuitteig mit Wiener BiskuitMix, Hummus-Sahne-Creme sowie Himbeergelee und Orangenfüllung sorgen für ein fernöstliches Geschmackserlebnis.

Asiatische Süße

Apropos über den Tellerrand hinausschauen: Aus der asiatischen Süßspeisensparte kommt ein giftgrünes Gebäck, das immer häufiger auch hierzulande zu finden ist – der Pandan-Kuchen. Für die grüne Farbe, die auf den ersten Blick sehr künstlich erscheint, sind die Blätter des Pandanus, wegen seines Aussehens auch Schraubenbaum genannt, verantwortlich. In vielen südostasiatischen Regionen werden die Blätter getrocknet und als Gewürz für Reisgerichte wie Currys verwendet. Das Aroma der Blätter ist süß-nussig und eignet



Einfache Handhabung: Aprikotur aus der Sprühdose (Boyens).

sich deshalb hervorragend für Süßspeisen. Hierzulande gibt es Pandanus-Paste in Asia-Läden zu kaufen.

Fruchtiger Glanz & kühle Optik

Doch für das perfekte Geschmackserlebnis muss es nicht unbedingt exotisch sein. Gerade im Sommer ist die Nachfrage nach

Kreationen mit Beeren und Früchten groß. Fruchtgelees wie Fruttigel von Backaldrin eignen sich hierbei zum Abglänzen und Gelatinieren, damit Obstkuchen und Plundergebäcke lange appetitlich aussehen und frisch bleiben. Das Gelee gibt es in den Sorten Neutral, Aprikose und Erdbeere. Alle sind gefrierstabil. Ein weiteres Produkt, das Feingebäck strahlen lässt, ist das Glasurspray von **Boyens**. Die Aprikotur aus der Sprühdose eignet sich für Handwerksbäcker, die nur kleine Mengen Plunder- oder Hefegebäck produzieren, Filialisten, die die Wichtigkeit des Frischebackens in der Filiale erkannt haben, oder die Hotellerie und Gastronomie, die ein einfaches Handling für die Veredelung ihrer Tiefkühlgebäcke benötigen. Mit einer 400-Milliliter-Dose können bis zu 120 Gebäcke veredelt werden.

Ebenfalls einfach ist die Handhabung beim ZauberSchnee von **Uniferm**. Hiermit liegt richtig, wer seinen süßen Gebäcken an heißen Tagen eine kühle Optik verleihen möchte und gleichzeitig ein klassisches Dekor sucht. Das feine Dekorpulver zeichnet sich laut Hersteller durch seine Rieselfähigkeit, hohe Deckkraft auf warmen und fettigen Gebäcken und seine Stabilität nach dem Kühlen oder Auftauen aus.

Mehr Abwechslung bei Brot & Brötchen

Abwechslung ist das Zauberwort. Das gilt verstärkt auch für das Brot- und Brötchensortiment in der Handwerksbäckerei. Backwaren, die aromatisch und/oder optisch aus dem übrigen Sortiment herausstechen, wecken das Interesse der Kunden und werden häufig zunächst zu Impuls-, bei Gefallen dann später zu häufigen Käufen. Gerade in den Sommermonaten werden kräftige Aromen verstärkt nachgefragt, die zum Beispiel zu Gegrilltem und Salaten passen. Passend dazu bietet **CSM**



Aromatische Würze: Mediterranean Paste (CSM Bakery Solutions).

Bakery Solutions Bäckern unter der Marke Ulmer Spatz ein Sortiment abwechslungsreicher Dekorpasten an, mit denen Brot und Brötchen eine besondere Geschmacksnote und Maserung erhalten. Geschmacklich ist für jeden das Richtige dabei: Die Mediterranean Paste sorgt mit einer fein abgestimmten Mischung aus italienischen Kräutern

und Knoblauch für aromatische Würze sowie Mittelmeer-Feeling in der Gebäcktheke. Intensivwürzige Kreationen entstehen mit der Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste mit schwarzem Pfeffer und feinem Meersalz. Die Country Paste unterstreicht den Röstgeschmack herzhafter Gebäcke und lässt sich mit unterschiedlichen Gewürzen kombinieren. Dabei eignen sich die Toppings für verschiedenste Gebäckarten, von Brötchen über Baguettes bis hin zu Laugengebäcken. Sie müssen in der Backstube nur noch auf den Teigling aufgetragen und abgebacken werden – auch bei Führungen mit Gärverzögerung und -unterbrechung. Mit Namen wie ‚BBQ-Country-Baguette‘, ‚Feurige BBQ-Peitsche‘ oder ‚BBQ-Kräuterfladen‘ werden klassische Produkte so schnell zu Verkaufsschlagern.

Sensorik mit Knuspereffekt

Manche Dekore stechen nicht nur aufgrund ihrer Optik und ihres Geschmacks hervor, sondern auch durch ihre Sensorik. Ein Beispiel ist der Jung Mais-Reis Dekor von **Zeelandia**, der Broten und





Colourfood Professional
Natürlich bunte Dekorationen
Färben ohne E-Nummer

- + natürlich färbendes Lebensmittel
- + Farbe aus 100% Obst, Gemüse und essbaren Pflanzen
- + vielseitige Anwendungen in Frostings, Cremes, Fondant, ...
- + in flüssiger und Pulverfarbe erhältlich
- + auslobbar als 100% Clean Label in der Anwendung - ohne E-Nummern



www.colourfood.de

Bestellen Sie Ihre kostenlose Musterbox online schnell & einfach



Mit Knuspereffekt: Jung Mais-Reis Dekor für Brötchen und Brote (Zeelandia).

Brötchen einen besonderen Knuspereffekt verleiht. Der Hersteller verspricht zudem eine sehr gute Haftung und garantiert damit geringe Verluste.

Apropos Haftung. Nicht nur für den Käufer ist es ärgerlich, wenn ein Großteil des Dekors beim Transport der Gebäcke abfällt und ungenutzt in der Brötchentüte landet. Auch für den Bäcker bedeutet dieser unnötige Ausschuss an Wareneinsatz einen finanziellen Verlust. Abhilfe verschafft hier ein Saatenkleber wie der Gecko Ultra von **Good-Mills Innovation**. Die Hafteigenschaft wird durch einen spezifisch physikalischen Veredelungsprozess hervorgerufen und soll den Verlust von Dekoren laut Hersteller um bis zu 70 Prozent reduzieren können. Der Saatenkleber basiert auf Weizenmehl und kann auch als dieses deklariert werden – eine Clean Label-Lösung. Das Granulat ergibt mit Wasser angerührt eine Suspension, die sich per Tauchbad, via Sprüh- und Walzsystem sowie per Pinsel auftragen lässt.

Größere Vielfalt bei Füllungen

Wie heißt es so schön? Auf die inneren Werte kommt es an. In diesen Worten steckt viel Wahrheit. Denn was bringt es, wenn Feinbackwaren in mühevoller Handarbeit hergestellt wurden, bei der Veredelung mit Füllungen aber an deren Qualität oder Vielfalt gespart wird? Das Angebot an abwechslungsreichen Füllungen für Plunder- und Blätterteige, Hefengebäcke und Kuchen ist da – also nutzen Sie es und zeigen Sie Ihren Kunden, wie vielseitig Ihr Sortiment ist. So bietet Backaldrin von Kaltcremes über Nuss- und Mohnfüllungen bis hin zu abwechslungsreichen Kokos- und Kakao-Füllungen eine große Auswahl an. Darunter die Kaltcremes Cortina, Monaco und Wiener Dessertcreme, die für die verschiedensten Anwendungen im Bereich von Vanillefüllungen sorgen. Dabei besitzt die Puddingcreme Cortina festere Eigen-

schaften als Monaco – beide sind jedoch back- und gefrierstabil. Die Wiener Dessertcreme ist luftig und eignet sich für Berliner, Eclairs oder Bienenstich. Für besonders feine Ergebnisse raten die Backaldrin-Konditormeister, statt Wasser auf Milch, Joghurt oder Buttermilch zurückzugreifen. Weitere Geschmacksrichtungen aus dem Bereich Füllungen bietet das österreichische Unternehmen mit den Floriani-Füllen: Sie bestechen mit dem Aroma gerösteter Haselnüsse, eignen sich für Nusschnecken, gefüllte Zöpfe oder Nusskränze und überzeugen, da sie nicht abbacken. Noch mehr Abwechslung kommt mit der Floriani Kokosfülle, der Floriani Kakaofülle, der trockenen Mohnfüllmasse backaldrin, die auf vorgedämpften und gemahlenem Mohn basiert, und der ViennaPan mit Mandelgeschmack ins Sortiment.

Ideal für die Verarbeitung von großen Chargen – auch maschinell – eignen sich Kaltcremes, die mit der Creme Vanessa (Zeelandia) hergestellt werden. Die gebackenen Cremefüllungen sind nach Angaben des Herstellers cremig wie ein traditioneller Pudding und schmecken angenehm süß nach Vanille. Zudem sollen sie back-, schnitt- und frosterfest sein und eine sehr gute Konturenstabilität besitzen.

Beliebt in den Sommermonaten sind auch Gebäcke mit Quark. Für Käsekuchen, hohe Käsetorten und backfeste Quarkfüllungen eignet sich die Clean-Label-Grundmischung ‚Käsekuchen-Fix CL‘ von **Lindemann**. Dabei zeichnet sich die Mischung laut Produzent durch eine sichere Herstellung im All-in-Verfahren mit Frischquark, eine zarte Struktur, lange Frische, die gute Backqualität und Schnittfestigkeit aus. Unter Verwendung von laktosefreiem Quark kann auch laktosefreier Käsekuchen hergestellt werden.

Janina Ohrtmann



Füllungen bringen Vielfalt ins Kuchen-sortiment: von Kokos über Kakao bis Mohn (Backaldrin).