

C12331D

9. NOVEMBER 2019

Check Up

Back. **Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



INNOVATIVE **BACKWAREN**

NEUE TECHNIKEN & ZUTATEN ERLEICHTERN REFORMULIERUNG

*Zab
liebt Dich!*

DER
VERTRÄGLICHE
URWEIZEN



SPÜR DEN
UNTERSCHIED!



www.zab-weizen.de

Check Up Back.**Business**

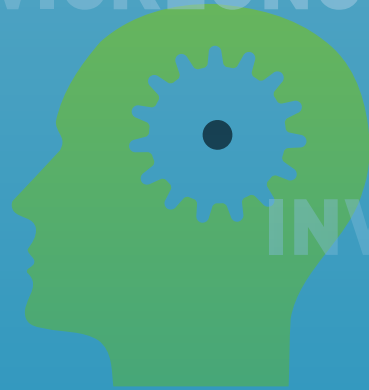
BRANCHENBAROMETER 2020

Der Jahreswechsel rückt näher. Check Up Back.Business wirft schon jetzt einen Blick auf das Jahr 2020: Wie werden sich Nachfrage und Preise in der Bäckerei-Branche entwickeln? Welche Themen sind wichtig? Für ein möglichst realistisches Bild benötigen wir Ihre Unterstützung.

Ziel unserer Umfrage ist, einen Ausblick auf die aktuelle Entwicklung der Branche zu geben.

Beachten Sie bitte den beiliegenden Fragebogen.

MARKTENTWICKLUNG



INVESTITIONEN

MITARBEITER-REKRUTIERUNG

Redaktion Check Up Back.Business
Ottensener Str. 8
22525 Hamburg
Telefon: (040) 30 68 52-0
Fax: (040) 30 68 52-10

ROHSTOFFKOSTEN

Liebe Leser,

weniger Zucker und Salz, dafür mehr natürliche Zutaten – nicht nur die Verbraucher, auch die Politiker fordern gesündere Lebensmittel. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat noch nie so viele neue Richtlinien zu Inhaltsstoffen und Nährwerten beschlossen wie in diesem Jahr. Lebensmittelhersteller, die im Wettbewerb weiterhin ganz vorn mitspielen wollen, müssen daher neue Rezepturen entwickeln. Wie mithilfe neuer Produktionsverfahren und Clean Label-Zutaten der Zucker- und Fettgehalt bei Backwaren reduziert werden kann, ohne den gewohnten Geschmack zu beeinflussen, lesen Sie in unserer Titelgeschichte **Reformulierung** ab Seite 28. So kann allein durch Duftstoffe die Wahrnehmung des Aromas derart beeinflusst werden, dass ein Vanillekrapfen süßer schmeckt als er tatsächlich ist. Neben der Entwicklung innovativer Produkte ist die **Logistik** ein schwieriges Thema für nahezu jede Bäckerei. **Juniorchef Johann Schäfer** und **Betriebsleiter Michael Stein** berichten wie sie mittels eines ausgeklügelten Systems die 110 Fachgeschäfte des Familienunternehmens **Schäfer Dein Bäcker** pünktlich beliefern. Digitalisierung und Automatisierung spielen hierbei eine wesentliche Rolle (S. 10). Apropos **Digitalisierung**. Die ist wichtiger denn je. Aber Unternehmen werden dadurch auch anfälliger für Störungen von außen. Mehr als jedes zehnte Unternehmen in Deutschland war laut einer aktuellen Umfrage des **TÜV-Verbands** (VdTÜV) in den vergangenen zwölf Monaten Opfer eines Cyber-Angriffs. Bei rund zwei Prozent der Befragten war das sogar mehrfach der Fall. Lesen Sie ab Seite 24 unseren zweiten Teil zur **Cyberkriminalität** und wie Sie sich für den Ernstfall effektiv absichern. Darüber hinaus bietet die aktuelle Check Up Back.Business weitere, spannende Themen: fahrerlose Transportroboter (S. 15), Raps-Protein könnte Soja den Rang streitig machen (S. 16) oder innovative Verpackungen und Barrierelösungen – ohne Plastik und Chemie (S. 18).

Viel Vergnügen bei der Lektüre dieser Ausgabe!

Paola Rentsch
Chefin vom Dienst

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

UNTER DIE LUPE GENOMMEN: LOGISTIK

Ausgeklügelte Touren- & Personalplanung	10
Letzte Meile mit dem E-Lastenanhänger	14
Fahrerlose Transportroboter	15

ROHSTOFFE

Raps-Protein könnte Soja den Rang ablaufen	16
--	----

VERPACKUNG

Statt Plastik – nachhaltige Verpackungskonzepte	18
Innovatives Papier für Schalenlamine	22

SICHERHEIT

Cyberkriminalität, Teil 2	24
---------------------------	----

REFORMULIERUNG

Erfolg mit innovativen Backwaren	28
----------------------------------	----

BRANCHE

Modernist Bread: Neueste Forschungsergebnisse	32
---	----

RUBRIKEN

Editorial	3
News / Branchenkurzmeldungen	4
Produktneuheiten	34
Internationale Kurzmeldungen	36
Personalien & Termine	38
Handelsregister	40
Impressum	42
Wie kriegen Sie's gebacken?	43

Check Up
Back.Business

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

Mestemacher: Top im Innovations-Ranking

Die Großbäckerei **Mestemacher** gehört zu den innovativsten Mittelständlern Deutschlands. In einem Ranking der Wirtschaftswoche belegt das



Die neueste Produktentwicklung ‚Unser Pures‘ von Mestemacher wurde im Oktober für die Anuga Taste Innovation Show ausgewählt und kommt im Dezember auf den Markt

Gütersloher Unternehmen Rang 12. Die Beratungsgesellschaft **Munich Strategy** hat im Auftrag der Fachzeitschrift bereits zum sechsten Mal die Innovationskraft von 3.500 mittelständischen Unternehmen analysiert. Bewertet wurden unter anderem Innovationskraft, Pionierleistungen, Umsatzentwicklung sowie Forschung und Entwicklung. „Mestemacher zeigt: In der Nische zu agieren ist für ein innovatives Unternehmen keine Einschränkung – ganz im Gegenteil. Wer diese konsequent besetzt und kreativ bespielt, ist in der Food-Branche oft am erfolgreichsten“, sagt **Dr. Sebastian Theopold, Gründer** von Munich Strategy. So ist das 1871 gegründete Familienunternehmen Mestemacher spezialisiert auf die Herstellung von ungeöffnet langhaltbaren Vollkornbrot, Westfälischen Pumpernickel-Brot, Proteinbrot sowie internationalen Brotspezialitäten. PR

Neue Arbeitszeitregelung für Azubis ab 2020

Die Bundesregierung will die berufliche Ausbildung attraktiver machen und hat ein ganzes Maßnahmenbündel geschnürt: Ab nächstem Jahr bekommen Azubis mindestens 515 Euro im Monat. Die Bäcker in der Ausbildung verdienen zwar jetzt schon mehr (seit 1. September 615 Euro im ersten

Lehrjahr), aber gleichzeitig hat das Parlament neue Regeln zur Arbeitszeit abgesegnet, die von vielen Betrieben als praxisfern kritisiert werden. „Ärgerlich und nicht akzeptabel“ findet **Präsident Hans Peter Wollseifer vom Zentralverband des Deutschen Handwerks (ZDH)** die beschlossene Freistellung aller Auszubildenden an Berufsschultagen: Nach knapp vier Stunden Unterricht müssen sie nicht mehr in den Betrieb zurück. „Damit gehen viele Wochentage betrieblicher Lernzeit im Jahr verloren und der Rahmen für eine angemessene Ausbildungsqualität wird eingeschränkt“, mahnt Wollseifer. Ebenfalls für die Betriebe unzumutbar hält der Handwerkspräsident, dass Mitarbeiter für ihre ehrenamtliche Prüfertätigkeit freigestellt werden müssen. Zudem sei nicht klar geregelt, in welchem Umfang die Betriebe trotz Freistellung den Arbeitslohn fortzahlen müssen. Positiv hingegen bewertet Wollseifer die drei neuen Fortbildungsstufen: Geprüfter Berufsspezialist, Bachelor Professional und Master Professional. Die Bezeichnungen seien „ein wichtiger Meilenstein für die gleichwertige Behandlung von akademischer und beruflicher Bildung.“ So dürfen Meister künftig zusätzlich die Abschlussbezeichnung Bachelor Professional führen. Die Novelle geht nun in den Bundesrat und soll vorbehaltlich dessen Zustimmung zum 1. Januar 2020 in Kraft treten. PR

Produkt mit Gütesiegel: Kunden zahlen gern mehr

Die Bereitschaft für ein Produkt höhere Preise zu zahlen, steigt bei Kunden um 15 Prozent, sobald es mit einem Gütesiegel versehen ist, so das Ergebnis einer aktuellen Studie des Hamburger Marktforschungsinstituts **Splendid Research**. Gleichzeitig fällt die Kaufwahrscheinlichkeit für ein Produkt mit Gütesiegel um fünf Prozent höher aus, als für das gleiche Produkt ohne Gütezeichen. Darüber hinaus profitieren Produkte in zahlreichen Fällen von positiven Imagetransfers, wenn die Siegelauszeichnung passgenau abgestimmt ist.

Sowohl im B2B- als auch im B2C-Markt sind Gütesiegel ein wichtiges Informationsmittel, um die Produktqualität einzuschätzen: Gerade für die Bereiche Lebensmittel und Gesundheitsprodukte attestieren die Deutschen den Siegeln eine hohe Relevanz. Darüber hinaus stimmen sogar 44 Prozent der Bundesbürger der Aussage zu, ein Produkt

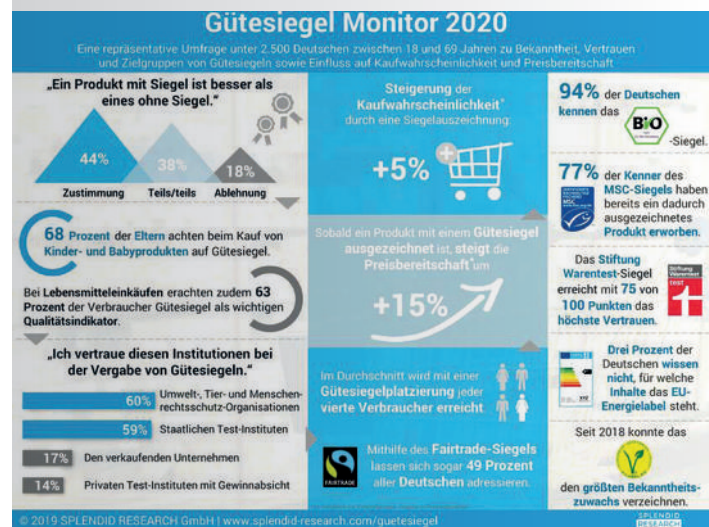
mit Siegel sei grundsätzlich besser, als eines ohne. Im Zuge der Auszeichnung mit einem Gütesiegel kommt es häufig zu Imagetransfers zwischen Siegel und Produkt. Dabei fällt es nicht ins Gewicht, ob dieses projizierte Produktbild realen Gegebenheiten entspricht: Wird beispielsweise ein Rauchmelder mit dem GS-Prüfzeichen versehen, attestieren ihm 67 Prozent einen ‚hohen Sicherheitsstandard‘. Ohne Siegel liegt diese Zahl bei lediglich 37 Prozent. „Diese Imagetransfers können sich sowohl positiv als auch negativ auf die Produktwahrnehmung auswirken. Es ist daher von entscheidender Bedeutung, die Passung von Siegel und Produkt im Vorfeld der Auszeichnung genau zu prüfen“, gibt **Studienleiter Thilo Kampffmeyer** zu bedenken.

Für einen positiven Effekt mitentscheidend, ist das dem Siegel entgegengebrachte Vertrauen. Gerade siegelvergebende Umweltorganisationen und der Staat genießen diesbezüglich hohes Ansehen. Privaten Testinstituten mit Gewinnabsicht begegnet eine deutliche Mehrheit hingegen mit Skepsis. Allerdings schätzen die wenigsten Deutschen den Hintergrund der Vergabestellen richtig ein: Beispielsweise stufen nur 15 Prozent der Bundesbürger Öko-Test korrekt als privates Institut ein.

Das aktuell höchste Vertrauen genießen das Stiftung Warentest-Siegel (75 von 100 Punkten), das EU-Energielabel (75 Punkte) und das TÜV-Süd-Prüfzeichen (74 Punkte). Spitzenreiter in Sachen Bekanntheit sind wie bereits in den Jahren zuvor das Stiftung Warentest-Siegel (97 Prozent), das Deutsche Bio-Label (94 Prozent), das TÜV SÜD-Prüfzeichen (92 Prozent) sowie das ÖKO-Test-Siegel (89 Prozent). Den größten Zuwachs im Vergleich zu 2018 verzeichnet das Vegan-Label: Es steigerte seine Bekanntheit auf 55 Prozent. PR

Lambertz: Unternehmen des Jahres 2019

Die **Lambertz-Gruppe** ist im Rahmen der Preisverleihung ‚Mittelstandspreis der Medien 2019‘ als ‚Unternehmen des Jahres‘ ausgezeichnet worden. Vergeben wird die renommierte Würdigung vom Münchener Wirtschaftsverlag **Weimer Media Group**, der unter anderem den Wirtschaftskurier herausbringt. Ausgezeichnet werden herausragende mittelständische Unternehmen und Manager,



Bei einem Produkt mit Gütesiegel akzeptieren Kunden durchschnittlich einen um 15 Prozent höheren Preis, da sie von einer höheren Produktqualität ausgehen

die außergewöhnliche Innovationen und kreative Visionen angeschoben und umgesetzt haben, so wie das Aachener Süßgebäckunternehmen, das nach eigenen Angaben Weltmarktführer im Segment der Herbst- und Weihnachtsgebäcke ist.

Begründung der Jury für die Preisvergabe: „Lambertz ist eine deutsche Top-Marke. Die Erfolgsgeschichte der Aachener Printen- und Schokoladenfabrik begann 1688, heute steht die Lambertz-Gruppe mit an der Spitze des Süßgebäckmarktes. Dieser Erfolg ist eng mit dem Alleininhaber des mittelständischen Familienunternehmens verbunden: **Prof. Hermann Bühlbecker**. Mit seiner Übernahme brach für das Traditionsunternehmen eine neue Ära an. So stieg der Umsatz seit 1978 von damals 16 Millionen (Mio.) D-Mark auf 626 Mio. Euro im Geschäftsjahr 2018/2019. Lambertz hat es beispielhaft verstanden, seine über 330 Jahre alten Traditionsmarken in moderne Markt- und Verbraucherbedürfnisse erfolgreich zu übertragen. Zudem stellt Prof. Bühlbecker einen vorbildlichen mittelständischen Unternehmer dar, der ein hohes Maß an Verantwortung und Identifikation mit seinem Unternehmen aufweist. Ein mutiger, zielstrebigem mittelständischer Unternehmer im besten Sinne.“ Die Laudatio auf Lambertz hielt der **Wissenschaftsjournalist** und **Fernsehmoderator Jean Pütz**. Pütz betonte, dass Lambertz und Alleininhaber Prof. Hermann Bühlbecker diesen Preis mehr als verdient hätten. Weitere Preisträger sind: **Mario Ohoven, Präsident des Bundesverbandes der mittelständischen Wirtschaft (BVMW)** in der Kategorie ‚Lebenswerk‘, das Hausbau-Unternehmen **Kampa** in der Kategorie ‚Nachhaltigkeit‘, der Datenspezialist **Francotyp-Postalia Holding**

AG in der Kategorie ‚Digitale Innovation‘ und die **ReHub GmbH** (Virtual Reality Training ‚Rehago‘ für halbseitig gelähmte Menschen) in der Kategorie ‚Mittelstands-Startup des Jahres‘. Die Preisverleihung fand im Rahmen der Marken-Gala in der Frankfurter Alten Oper statt – mit rund 600 prominenten Gästen aus den Bereichen Wirtschaft/Mittelstand, Politik, Sport, Kultur und Marketing/Medien. PR

Deutschland auf Platz 11 beim Kaffee-Konsum

Im Schnitt trinkt jeder deutsche Konsument 5,7 Kilogramm pro Jahr. Damit liegt Deutschland laut **Statista Consumer Market Outlook** im weltweiten Vergleich auf Platz elf. Laut Rechnung des

5,7 kg Kaffee verbraucht ein Deutscher im Schnitt

Geschätzter pro-Kopf-Verbrauch von Kaffee 2019 (in kg)



Beim Vergleich des weltweiten Kaffeekonsums liegen die Deutschen auf Platz elf. Luxemburger trinken mit Abstand am meisten Kaffee: durchschnittlich 11,3 Kilogramm pro Person.

Deutschen Kaffeeverbands trinkt jeder Deutsche mehr als 160 Liter Kaffee in unterschiedlichsten Variationen. Das Getränk ist demnach vor Mineralwasser und Bier das hierzulande am meisten konsumierte Getränk. Das ist aber noch gar nichts im Vergleich mit den Top-5-Kaffeationen, wie der Blick auf die Statista-Grafik zeigt (siehe unten).

Übrigens: Wer wirklich Spaß am Kaffeegenuss haben möchte, lässt ihn sich von einem Profi heiß servieren und mit ideenreichen Milchschaum-Kreationen verfeinern. Doch wer hat das Zeug zu dieser Kunst? Im Rahmen der Münchener Messe **Food & Life** können Baristi sich am Sonntag, den 1. Dezember, von 10 bis 13 Uhr (Halle C3, Kochbühne) mit Gleichgesinnten messen. Neben der

richtigen Technik müssen die Teilnehmer mit ihrer ‚Latte Art‘ überzeugen. Diese bewertet die Jury nach visuell und objektiv nachvollziehbare Kriterien: Wie exakt ist das Motiv getroffen? Stimmt der Kontrast? Ist das Motiv wirklich in der Tassenmitte? Wieviel Milch wurde verwendet? Wurde gekleckert oder sauber gearbeitet? Weitere Informationen zur Messe und zum ‚BaristaCUP 2019 | Latte Art‘ unter www.food-life.de. PR

US-Strafzölle belasten deutsche Keksexporteure

Seit dem 18. Oktober erhebt die US-Administration einen Strafzoll von 25 Prozent auf gesüßte Kekse und Waffelprodukte, die aus Deutschland in die Vereinigten Staaten exportiert werden. „Diese Strafzölle gefährden im höchsten Maße das jahrelange Engagement der deutschen Hersteller von Feinen Backwaren in den USA“, fasst **Andreas Nickenig, Vorsitzender der Fachsparte Feine Backwaren im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI)**, die Auswirkungen des Handelsstreites um rechtswidrige Subventionen im Flugzeugbau zusammen. „Familienunternehmen müssen die Fehler einer WTO-widrigen Subventionspolitik in der Großindustrie ausbaden“, sagt Nickenig. Bislang sind die Hersteller aus Deutschland die erfolgreichsten Exporteure von Feinen Backwaren aus der Europäischen Union in die Vereinigten Staaten. Die Branche hofft daher auf eine schnelle Einigung zwischen der Europäischen Kommission und der US-Regierung. PR

BGH-Urteil zum Sonntagsverkauf

Bäckereien dürfen nach einem Urteil des **Bundesgerichtshofs (BGH)** jetzt auch außerhalb der vorgeschriebenen Öffnungszeiten Backwaren verkaufen – allerdings nur in Filialen mit einem Café. Denn diese gelten als Gaststätten, entschied die Richter in Karlsruhe Mitte Oktober. Daher verwandeln sich auch immer mehr Bäckereien in Gastronomiebetriebe: Hierfür holen sie sich die nötigen Papiere vom Finanzamt, Gesundheitsamt und einen Unterrichtsnachweis für Gastwirte von der Industrie- und Handelskammer. Dann stellen sie Stühle und Tische auf. PR

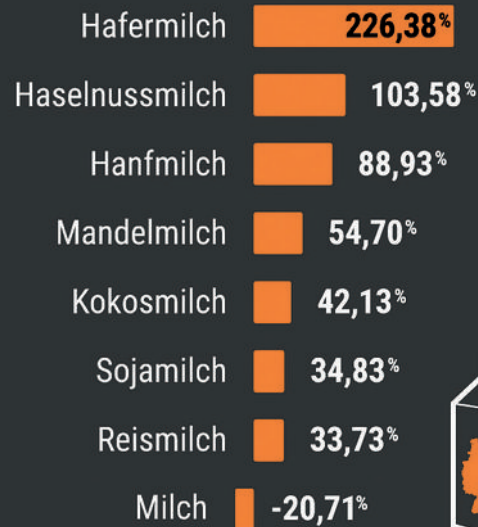
Bäckerei Brinker auf Expansionskurs

Das Herner Traditionsunternehmen **Brinker** führt derzeit 70 Filialen und hatte schon im vergangenen Jahr angekündigt, sich weiter vergrößern zu wollen. Jetzt im letzten Quartal des Jahres geht es mit großen Schritten voran: Die Bäckerei ist eine Kooperation mit **Aldi Süd** eingegangen und beliefert testweise 14 Filialen der Regionalgesellschaften Mülheim und Rheinberg mit sechs regional beliebten Backwaren unter der Marke ‚Meine Backwelt‘. Zudem übernimmt die Bäckerei von der insolventen Bäckerei **Oebel** die Standorte in Düsseldorf. PR

Die Online-Marketing-Plattform **Semrush** hat deutschlandweit die Google-Suchanfragen für Milchalternativen der vergangenen drei Jahre analysiert: Die Suche nach Kokosmilch sowie Mandel- und Haferdrink ist um rund 70 Prozent gestiegen. Weniger Interesse besteht an Alternativen aus Soja oder Reis

ONLINE-SUCHE NACH MILCHALTERNATIVEN

2016 – 2019



MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Der Kölner **Bäckermeister Peter Mauel** (22 Filialen) wirbt laut Kölner Express mit gefälschten Meisterbrief von Bartholomaeus Mauel aus dem Jahr 1883 – Kölner Handwerkskammer wurde aber erst im Jahr 1900 gegründet • Die **Gewerkschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten** (NGG) fordert die neue Geschäftsführung der **Lila-Bäcker-Gruppe** auf, zu tariflicher Bezahlung zurückzukehren, denn „wer sich gesellschaftlich absichern lässt, sollte der Gesellschaft auch etwas zurückgeben“, sagt **Jörg Dahms**, **NGG-Landessprecher Mecklenburg-Vorpommern** – Hintergrund ist eine Landesbürgschaft von acht Millionen Euro • Die **Akademie des Bäckerhandwerks in Weinheim** erhielt den **EU-Award als innovativster Berufsbildungsanbieter Europas** – zum vierten Mal prämierte die Europäische Kommission in Zusammenarbeit mit den europäischen Verbänden der Bildungsanbieter herausragende Leistungen im Bereich der Berufsbildung • Die deutsche Süßwarenindustrie verwendet zu 90 Prozent **nachhaltiges Palmöl** und nimmt damit eine führende Rolle ein – so das Ergebnis der aktuellen Studie von **Meo Carbon Solutions** • **Heiner Kamps** wurde für sein Lebenswerk im Food-Bereich mit dem Quality Life Forum Award ausgezeichnet • Die **Wiener Feinbäckerei Heberer** (Mühlheim) übernimmt zwölf Verkaufsflächen der **Glocken-Bäckerei** in den **Rewe-Vorkassenzonen** – insgesamt will die Supermarktkette 110 Bäckerei-Standorte, die hauptsächlich im Rhein-Main-Gebiet liegen und zum Teil in Rheinland-Pfalz und Bayern, an andere Unternehmen abgeben • Am Flughafen Frankfurt bietet ein neuer **Kosher-Automat** Snacks nach jüdischen Speisegesetzen – er befindet sich in Halle C in der Nähe zum Check-in der israelischen Airline El Al und wird befüllt von dem lokalen Lebensmittelhändler **Migdal** • Die Primatenforscherin, Umweltaktivistin und UN-Friedensbotschafterin **Dr. Jane Goodall** hält nächstes Jahr am 12. Februar die Eröffnungsrede bei der **Biofach** in Nürnberg • Die Zeitschrift Öko-Test hat **vegane Burger** getestet – in mehr als der Hälfte der Patties sind **Mineralölrückstände** • Um die steigende Nachfrage nach Malzprodukten bedienen zu können hat **Ireks** in Kulmbach ein neues **Sudhaus** für die Malzextraktherstellung und -veredelung gebaut •