

C12331D

Check Up

N° 3 7. MÄRZ 2020

Back.**Business**

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

MIT STROM DIE **TEIGRUHE**
AUF **2 SEKUNDEN** VERKÜRZEN



Liebe Leserinnen und Leser,



nun ist das Corona-Virus auch in Deutschland angekommen. Die Deutsche Bank prognostiziert, dass dadurch weltweit das Bruttoinlandsprodukt um 0,2 bis 0,3 Prozentpunkte geschwächt wird. Das betrifft natürlich auch die Backwarenbranche. Denn wichtige Rohwaren, wie Kürbiskerne aus

China oder Sonnenblumenkerne aus Bulgarien, können nicht mehr oder nur verzögert geliefert werden. Steigende Preise sind die Folge. Lesen Sie hierzu die News auf Seite 4. Also heißt es, Vorsorge zu treffen mit Produktalternativen, damit das Sortiment nicht ausdünn.

Inspirationen hierfür finden Bäcker auf der Hamburger Internorga. Die internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt bietet vom 13. bis 17. März einen kompletten Überblick über Trends und neue Produkte (Seite 8). Aber denken Sie daran, auch wenn es unhöflich erscheint: Während des Messebesuchs niemandem die Hände schütteln!

Ergänzend zur Internorga präsentieren wir zahlreiche Produktinnovationen (ab Seite 28).

Weil seit Anfang des Jahres in den verschiedensten Medien zwar viel über den Sinn der Kassenbonnpflicht diskutiert wurde, aber selten zielführend, haben wir eine Übersicht verschiedener digitaler Bon-Systeme zusammengestellt. So können Sie auf einen Blick erfassen, wie die Kassenbonnpflicht am einfachsten und günstigsten im

Filialalltag zu integrieren ist. Denn es gibt sogar eine kostenlose E-Bon-Variante (ab Seite 10).

Um Effektivität geht es auch in unserer Titelseite. Findige Wissenschaftler haben einen einfachen Trick herausgefunden, wie mit Strom die Teigruhe quasi auf einen Wimpernschlag verkürzt werden kann (Seite 14). Die Technik hierfür ist relativ einfach und für jeden Bäcker umsetzbar.

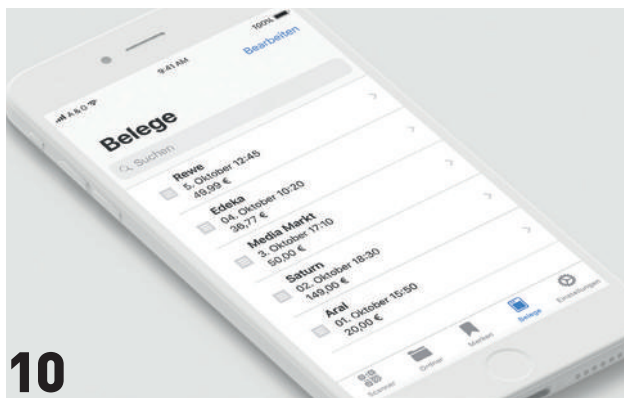
Darüber hinaus haben wir in dieser Ausgabe von Check Up Back.Business weitere spannende Themen, wie zum Beispiel über Allulose, der nahezu kalorienfreie Kristallzucker-Ersatz ohne Beigeschmack (S. 22), gepanshtes Marzipan (S. 18) oder das Förderprogramm für den Export von Spezialitäten in die USA (S. 36).

Viel Spaß beim Lesen!

Paola Rentsch, Chefin vom Dienst

Check Up Back.Business

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



10

Digitaler Kassensbon: Wir haben 13 verschiedene Systeme unter die Lupe genommen. Die Bandbreite reicht von komplett kostenlos bis hin zu Kooperationen mit Aufforstungsprojekten.



14

Produktionstechnik: Ein kleines Gerät mit ausreichend Spannung, zugeschaltet am Knetter, könnte das Backen revolutionieren: Ein Stromschlag verkürzt die Teigruhe auf zwei Sekunden.



18

Lebensmittelsicherheit: Wissenschaftler haben eine neue Methode entwickelt, mit der per genetischem Code die Echtheit unter anderem von Marzipan nachgewiesen kann.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN:

Kassensysteme: Welcher E-Bon passt zu Ihrem Geschäft? 13 Anbieter im Vergleich 10

BRANCHE

Internorga: Neueste Trends & Konzepte für den Außer-Haus-Markt 8

Produktentwicklung: Gewohnte Süße, aber weniger Zucker und Fett 16

Lebensmittelsicherheit: Betrug bei Marzipan – Fälschungen sofort erkennen 18

Gastro: Eis bringt fast 30 Prozent mehr Umsatz – Interview mit Frank Scholz, Leiter des Gastro Service Teams von Froneri Schöllner 20

TECHNOLOGIE:

Backprozess: Stromschlag verkürzt Teigruhe auf zwei Sekunden 14

ROHSTOFF:

Allulose statt Kristallzucker – die gesündere Alternative aus Zuckerrüben 22

RUBRIKEN

Editorial 2

News/Branchenkurzmeldungen 4

Internationale Kurzmeldungen 26

Produktneuheiten 28

Personalien & Termine 34

Handelsregister 37

Impressum 38

Wie kriegen Sie's gebacken? 39

Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide!



**Integrated[®]
Pesticide
Monitoring**

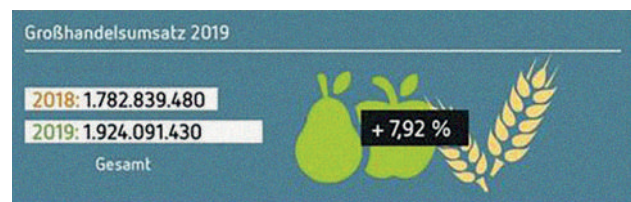
Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 57
hoenig@specialtybrokers.de
INFO: www.specialtybrokers.de/ipm

Corona Virus: Preise steigen für Kürbiskerne

Das Corona Virus hat negativen Einfluss auf den Handel mit chinesischen Kürbiskernen. Die Preise dürften sowohl im Ursprung als auch auf dem deutschen Spotmarkt weiter steigen. Die chinesischen Ablader berichten von immer größeren Engpässen beim Handel mit Kürbiskernen. Die Banken sind geschlossen. In den Verschiffungshäfen wird kaum gearbeitet. Im Februar hat die chinesische Regierung die Neujahrsferien verlängert und eine 14-tägige Quarantäne eingeführt, bevor die Arbeiter wieder starten dürfen. In den Provinzen dürfen die Menschen nur für den Lebensmitteleinkauf ihre Häuser verlassen. Und in den meisten Provinzen ist es den Fabriken weiterhin untersagt, zu produzieren. Die Ablader von Kürbiskernen berichten, dass sie entweder bis März nicht produzieren dürfen, oder nur mit Sondergenehmigung, weil sie zum Beispiel über eigene Anpflanzungen verfügen. Die Folge: Wegen zu

Greta-Effekt: Die Bio-Branche boomt

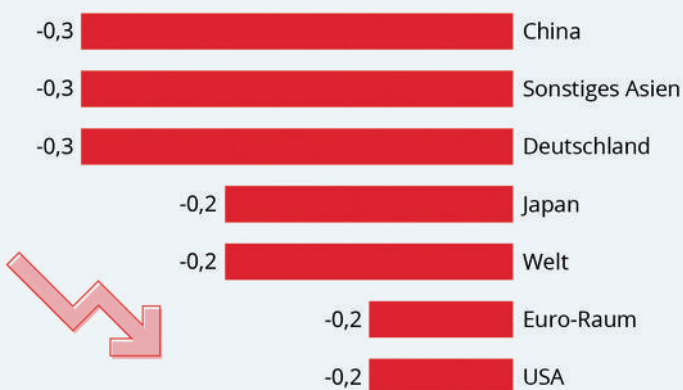
Die Bio-Branche gewinnt neue Kunden und Kundinnen. Gleichzeitig kaufen diese mehr ein. Messen lässt sich das mittels Auswertung der Bons. 2018 lag der Betrag pro Bon höher als 2017, allerdings stagnierte die Anzahl der Bons. Für 2019 gilt: Mehr Bons pro Tag und ein deutlicher Anstieg der Bonbeträge – besonders im zweiten Halbjahr. Dadurch hat der Naturkostgroßhandel seinen Umsatz in 2019 deutlich gesteigert: von knapp 1,78 Milliarden Euro (2018) auf gut 1,92 Mrd. Euro (2019). Das ist ein Plus von rund 8,0 Prozent. Laut **Bun-**



Dank Klima-Streiks: Der Naturkostgroßhandel verzeichnete 2019 mit 1,92 Milliarden Euro ein Plus von 7,92 Prozent

So stark könnte Corona die Wirtschaft schwächen

Prognostizierter Rückgang des BIP 2020 durch Auswirkungen des COVID-19-Virus (in Prozentpunkten)



Wirtschaftliche Zahlen: Die Deutsche Bank hat analysiert, wie sich die Verbreitung des Corona-Virus' auf das Bruttoinlandsprodukt in den verschiedensten Ländern auswirken könnte

geringer Kapazität werden kaum noch Rohwaren transportiert und die Fertigware gelangt nicht in die Exporthäfen. In Europa kommen daher viel weniger Kürbiskerne an, als disponiert. Es dürfte bald zu ersten Lieferengpässen kommen. Bei attraktiven Offerten sollten Bäcker vorsorglich zugreifen. PR

desverband Naturkost Naturwaren (BNN) haben der Greta-Effekt und das gesteigerte Bewusstsein für Nachhaltigkeit einen deutlich positiven Einfluss auf die Marktentwicklung. „Die Entwicklung der Umsatzzahlen im Verlauf des Jahres spiegelt die wachsende Bedeutung von Klimaschutz und Nachhaltigkeit auf der gesellschaftspolitischen Agenda. Mit Fridays for Future, zwei globalen Klimastreiks und viel medialer Aufmerksamkeit ist das Thema nachhaltiger Konsum in der zweiten Jahreshälfte viel stärker bei Verbraucherinnen angekommen“, kommentiert **Kathrin Jäckel, BNN-Geschäftsführerin Kommunikation und Markt**, die Entwicklung in 2019. PR

Höherer Umweltbonus für E-Mobilität

Die Bundesregierung erhöht die Fördersätze für batterieelektrische Fahrzeuge (BEVs) und für Plug-In-Hybride (PHEVs), die nach dem 4. November 2019 zugelassen wurden: Die Förderung wird um 50 Prozent bei Fahrzeugen bis 40.000 Euro Nettolistenpreis angehoben, sodass der neue Umweltbonus maximal 6.670 Euro beträgt. Der Betrag setzt sich folgendermaßen zusammen: 3.570 Euro brutto/3.000 Euro netto Herstelleranteil plus 3.000

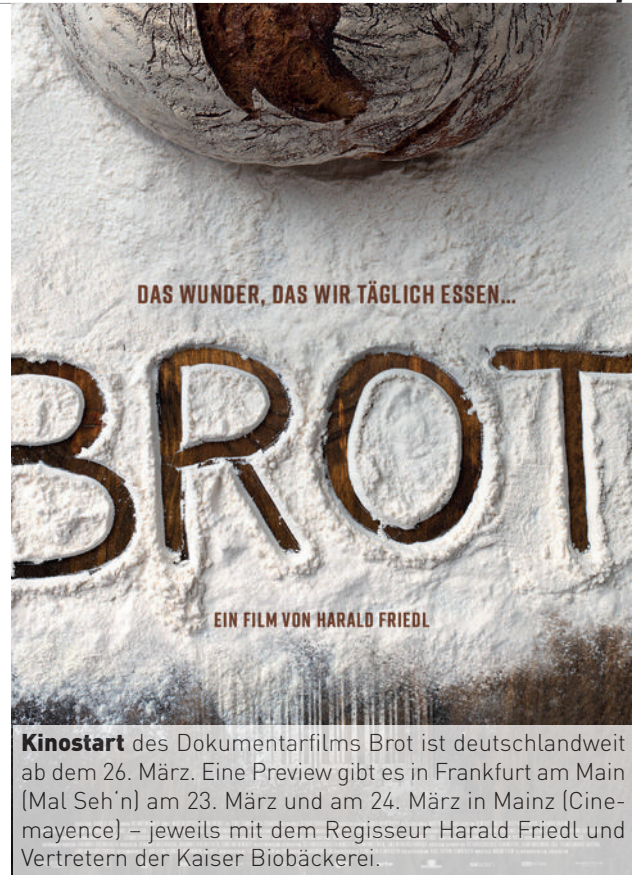
Euro Bundesanteil, welchen beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) beantragt werden muss. Hinzu kommen 100 Euro für ein künstliches Fahrgeräusch bis 30 km/h (AVAS), falls vorhanden. Bei Fahrzeugen über 40.000 Euro Nettolistenpreis steigt der Umweltbonus um 25 Prozent, sodass die Förderung maximal 6.670 Euro beträgt. Zusammensetzung: 2.975 Euro brutto/2.500 Euro netto Herstelleranteil, plus 2.500 Euro Bundesanteil und sofern vorhanden 100 Euro für AVAS. PR

Zahl importierter Backwaren gestiegen

Die Menge der aus dem Ausland nach Rheinland-Pfalz importierten Backwaren ist in den vergangenen Jahren stark gestiegen. Nach Angaben des Wirtschaftsministeriums in Mainz stieg das Volumen der eingeführten Backwaren zwischen den Jahren 2017 und 2018 um rund 30 Prozent auf un-



gefähr 185 Millionen Euro. Deutlich zugelegt hätten vor allem die Importe aus Frankreich (plus 13,7 Mio. Euro), Italien (plus 9,2 Mio. Euro), Polen (plus 8,4 Mio. Euro) und Spanien (plus 7,5 Mio. Euro). Aus dem Ministerium hieß es: „Maßgeblich für die Veränderung in der Einfuhr von Backwaren nach Rheinland-Pfalz sind unternehmerische Entscheidungen der importierenden Betriebe.“ PR



Im Kino: Das Wunder, das wir täglich essen – Brot

Aus dem scheinbar einfachen Grundnahrungsmittel Brot ist ein Genussmittel mit Kult-Potenzial geworden. Neue Bio-Bäcker erobern das Land – dennoch kaufen die meisten Verbraucher ihr tägliches Brot und Gebäck immer noch im Supermarkt, wo Aufbackware die Regel ist. Kein anderes Lebensmittel besitzt in unserer Kultur einen so fundamentalen Stellenwert wie Brot. Der Dokumen-

Helmut Schön (+Team)

Bäckermeister / Techniker
Coach & Mediator

Von Bäcker zu Bäcker unabhängig – problemorientiert – praxisnah
www.baekereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Personal Coaching: > Ursachen erforschen
> Lösungen erarbeiten > Strategie entwickeln
> Betriebs- und Produktions-Strukturen erarbeiten

Produktionsberatung: > Technologische Erneuerungen
> Nährwertberechnung > Umsetzung begleiten

ERFA-Kreise / Für Praktiker fachliche Weiterbildung
Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen für Produktion & Verkauf

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 10 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“

tarfilm Brot von Harald Friedl erzählt von der traditionellen Kunst des Brotbackens, die von engagierten Handwerksbäckern und -bäckerinnen mit neuem Leben erfüllt wird, und von großen Konzernen, die mit modernster Technologie ihrem Brot zu Aroma und Geschmack verhelfen. Dazu kommen Beiträge mit Bauern, die das Getreide liefern, Wissenschaftlern, die sich mit den Schadstoffen im Boden und im Brot und damit im Körper des Menschen befassen, und mit jenen, die die Zusatzstoffe liefern. Aus dieser Sparte wollte allerdings nur einer mit dem Filmemacher reden: **Daniel Malcorps, Geschäftsführer** der internationalen **Puratos Group** (Brüssel/Belgien).

Der Regisseur gibt allen Protagonisten viel Zeit, ihre jeweilige Brot-Philosophie darzulegen. Eins wird deutlich: Zwischen **Hans-Jochen Holthausen, geschäftsführender Gesellschafter** von **Harry-Brot** (Schenefeld bei Hamburg) und den Mitgliedern der Familienbäckerei **Öfferl** (Gaubitsch/Österreich) liegen Welten. In seiner Dokumentation zeigt Friedl, was Brot ausmacht und wie sich die sozialen, gesundheitlichen und ökologischen Bedingungen in Brot verkörpern. Mit der Sozial- und Kulturforschung beschäftigt sich Friedl seit seines Germanistik- und Anglistik-Studiums. Er ist auch Co-Autor des Sachbuches für Wirtschaftsethik ‚Der Bäcker und sein Brot. Wie beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften gelingen‘ von **Volker Schmidt-Skories** (Droemer Verlag, 2019). PR



Klima-Score: Die Veganz Group macht als weltweit erster Lebensmittelersteller den ökologischen Fußabdruck seiner Tiefkühl-Pizzen sichtbar. Veganz kommt damit den Wünschen der deutschen Verbraucher nach, von denen 77 Prozent angeben, beim Lebensmitteleinkauf großen oder sehr großen Wert auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz zu legen. Das ergab die im November 2019 europaweit durchgeführte Veganz Ernährungsstudie mit 23.000 Teilnehmern.

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Bäckereikette **Lila Bäcker** (270 Filialen/2.100 Mitarbeiter) kann einige Geschäfte nur halbtags öffnen, weil Personal fehlt – die Restrukturierung laufe aber nach Plan • Die Hamburger **Back Shop Tiefkühl GmbH** (Tochtergesellschaft von **Harry-Brot**) vertreibt seit 1. März exklusiv die Marken- und Lizenzprodukte der 1982 gegründeten schwedischen Mandelbäckerei **Almond AB** für den deutschen Foodservice-Markt • **Subway** sparte 2019 durch die Umstellung seiner Lieferkette mehr als 429 Tonnen CO₂ ein – Bio-Kraftstoffe und ein überarbeitetes Logistiksystem ermöglichen die klimafreundliche Veränderung • Die EU-Kommission möchte flächendeckend Ein- und Zwei-Cent-Münzen abschaffen – dem stehen viele Bäcker positiv gegenüber und runden ihre Preise auf • Die Lübecker **Bäckerei Junge** (200 Filialen/4.300 Mitarbeiter) will ihre Ökobilanz verbessern und ersetzt künftig Avocado-Belag mit Erbsen-Aufstrich • **Schäfer's** (Porta Westfalica) wurde vom **Deutschen Institut für Service-Qualität (DISQ)** mit dem Deutschen Servicepreis in der Kategorie ‚Essen und Trinken Service vor Ort‘ ausgezeichnet • Die beiden Bäckerinnungen Hannover, Burgdorf und Neustadt haben sich rückwirkend zum 1. Januar 2020 zur neuen **Bäckerinnung Region Hannover** zusammengeschlossen – die größte Innung im Verbandsgebiet Niedersachsen/Bremen mit 37 Mitgliedern • Nach rund zwei Jahren Rechtsstreit urteilte das Gericht in zweiter Instanz, dass die Saarbrücker Bäckerei **Brot & Seele** ihren Namen ändern muss – er ähnelt zu sehr dem Namen der Backshops **Laib & Seele** von **Lieken**; nun heißt die Bäckerei künftig **Brot & Sinne** • Feinbäckerei **Ruch** (70 Filialen/66 Mitarbeiter) baut Produktion in Rosdorf aus – es entsteht ein 2.000 qm großer Neubau für Kommissionierung, Verwaltung und Sozialräume • Bäckerei **Goeken** (Bad Driburg) plant 1.000 qm großen Anbau für die Produktionserweiterung • In Berlin testet **DB Station&Service AG** gemeinsam mit dem Berliner Startup **Sirplus** und dem Automatenbetreiber **Geile Warenautomaten** zwei sogenannte Rettomaten mit Snacks, die unmittelbar vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen oder überschüssig sind • Der **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** hat die neue Kampagne ‚IN-Bäcker‘ entwickelt, mit der fünf Werteverprechen des Handwerks auf den Punkt gebracht werden sollen •

Evertzberg: neue Snacks vom TV-Experten

Im 75. Jubiläumsjahr hat sich die Remscheider **Bäckerei Evertzberg** den bekannten Lebensmittelexperten **Sebastian Lege** in die Backstube geholt. Lege ist bekannt aus der ZDF-Sendereihe „Die Tricks der Lebensmittelindustrie“. Seit Anfang des Jahres unterstützt der gelernte Koch und Produktentwickler mit seiner Düsseldorfer Agentur **Food Kuss** die Bäckerei Evertzberg bei der Kreation neuer Snacks und steuert Inspirationen bei, um die Qualitätsstandards und Produktionsprozesse zu optimieren. Lege steht für Transparenz und ehrliche hochwertige Produkte ohne Tricks. Diese Philosophie teilt er seit Jahren mit **Oliver Platt**, **Geschäftsführer** und **Produktionsleiter** bei Evertzberg. Die beiden lernten sich 2011 auf einem Seminar in den Niederlanden kennen, in dem es um die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln ging. „Aus unserer gemeinsamen Abneigung gegen Produkte aus der Labor-Küche entwickelte sich ein anregender Abend, an dem wir viel gefachsimpelt und über die Wertschätzung an gutem Essen diskutiert

Fotos: Bäckerei Evertzberg / Thomas Wunsch



Snack-Entwicklung TV-Foodexperte Sebastian Lege (Mitte) unterstützt die Geschäftsführer Thomas Bishzur (rechts) und Oliver Platt in der kreativen Backstube Evertzberg

haben“, erinnert sich Oliver Platt. Diesem Gespräch folgten zahlreiche freundschaftliche Treffen. Zum 75. Jubiläum von Evertzberg wird nun gemeinsame Sache gemacht. Das erste Produkt: Croissant Deluxe. Ein original französisches Butter-Croissant, belegt mit zartem Kochschinken, frischem holländischem Gouda, knackigem Salat und dazu zwei raffinierte Marinaden nach Wahl. Weitere Snacks sind in der Entwicklung. PR

ERDBEER-RHABARBER-SCHNITTE

Doppelt fruchtiger Genuss zum Saisonstart



NEU

- ✓ Lockerer und saftiger Butter-Hefe-Quarkteig, attraktiv belegt mit leicht gesüßten Rhabarberstücken
- ✓ Hochwertige Erdbeer-Rhabarberfüllung mit 45 % Fruchtanteil
- ✓ Mit knusprigen Butterstreuseln dekoriert
- ✓ Besonders handwerkliche Optik
- ✓ 160 g Stückgewicht
- ✓ Erhältlich von März bis Juli solange der Vorrat reicht

wolf
ButterBack

weil Qualität verbindet