

Check Up

Back. **Business**

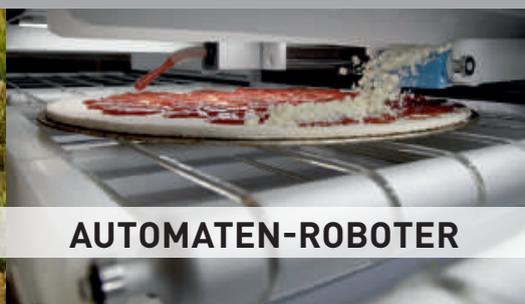
DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



LADENBAU IM MID-CENTURY-STYLE



ALTERNATIVE ROHSTOFFE



AUTOMATEN-ROBOTER



DR. OETKER-BÄCKEREI

Liebe Leserinnen und Leser,

die gesetzlichen Auswirkungen der Pandemie-Maßnahmen fordern in diesem Jahr von vielen Betrieben ein hohes Maß an Kooperationsbereitschaft und Rücksichtnahme. Besondere Schutzmaßnahmen, Abstandsregelungen und Hygienevorschriften, die es im täglichen Bäckereigeschäft zu beachten gilt, nehmen viel Raum ein und bieten – sowohl im betrieblichen als auch im privaten Umfeld – wenig Platz für Spontaneität, Kommunikation und Leichtigkeit. Doch nicht alles, was auf den ersten Blick beengend wirkt, schränkt uns auch tatsächlich ein. Wesentlich ist es, in dieser Zeit umzudenken und den Fokus auf neue Wege und Möglichkeiten zu richten. Die Digitalisierung ist hier ein gutes Beispiel: Sie vernetzt, bietet Chancen auf Weiterbildung und vereinfacht an vielen Stellen die betrieblichen Abläufe.

Sie kann aber auch gewinnbringend für kontaktlose Store-Konzepte eingesetzt werden. Aramark und andere große Food-Tech-Unternehmen zeigen bereits, wie das funktioniert und ersetzen mithilfe von Künstlicher Intelligenz (KI) Kassenpersonal und sogar die Selbstscanner. Der Kunde verlässt den Laden, ohne in Kontakt mit anderen Personen treten zu müssen (Seite 18).

Künstliche Intelligenz in der Weizenzucht ist ein weiteres Thema, das wir in dieser Ausgabe beleuchten. Professor Achim Walter von der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich erklärt, warum KI die Agrarökologie entscheidend voranbringen könnte und welche Bedingungen in Wissenschaft und Politik noch dafür geschaffen werden müssen (Seite 10).

Trotz Corona-Krise positiv in die Zukunft blickt die Goldbäckerei Grote. Ihr neues Ladenlokal mit großem außergastronomischen Bereich und insgesamt 400 Sitzplätzen soll wie geplant noch im August eröffnen. Die Bäckerei setzt dabei auf ein spezielles System aus flexibler und mobiler Überdachung, sodass die Terrasse fast das gesamte Jahr über nutzbar gemacht werden kann. Hilfreich für die Planung war auch hier eine spezielle 3D-Technik, welche die Ansichten des zukünftigen Ladens fotorealistisch erzeugte. Bei der Planung setzt Ladenbauprofi Schmees zudem auf ‚Virtual Reality‘. Der Kunde kann auf diese Weise die persönliche Zusammenstellung seines Geschäftes detailgetreu mit einer VR-Brille erleben (Seite 24).



Neues zu entdecken gibt es auch bei den Rohstoffen. Das Spiel mit Aromen wie beispielsweise Kombucha sorgt für mehr Abwechslung im Sortiment und hilft dabei, neue Zielgruppen zu erschließen. Wir stellen fünf alternative Rohstoffe vor, mit denen Sie nicht nur neue Geschmacksakzente setzen, sondern auch den Zucker- und Fettgehalt im Gebäck reduzieren und die Teigausbeute erhöhen können (Seite 12).

Auch wenn mit den Absagen von Events und Messen in diesem Jahr eine nicht unerhebliche Lücke für Ihre Geschäfte entstanden ist, so reißt der Ideenreichtum sicherlich nicht ab. Ich wünsche Ihnen viel Inspiration beim Lesen dieser Ausgabe!

Bleiben Sie neugierig.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Kim Eberhardt'.

Kim Eberhardt, Redakteurin

Check Up

Back.Business

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



8 Lieferkettengesetz: Neben Menschenrechten sollen Unternehmen nun auch gesetzlich dazu verpflichtet werden, Klima und Natur zu schützen. Die Wirtschaft setzt sich dagegen zur Wehr.



12 Alternative Rohstoffe: Wir stellen fünf alternative Rohstoffe vor, die nicht nur für überraschende Geschmackserlebnisse sorgen, sondern auch den Fett- und Zuckergehalt im Gebäck reduzieren.



26 Ladenbau: Streuselbar, Dr. Oetkers Frau Renate – neue Ladenbau-Konzepte zeigen sich innovativ und ideenreich. Darüber hinaus stehen Natürlichkeit und Nachhaltigkeit im Fokus.

Fotos: Pixabay, Schmees Ladenbau, Xenia Bluhm

INHALT

RECHT

Lieferkettengesetz: Betriebe sollen für ihre Zulieferer haften	8
--	---

ROHSTOFF

Alternative Rohstoffe: Brot mit Kombucha – das Spiel mit Aromen	12
---	----

DIGITALISIERUNG

Zucht: Ähren zählen für mehr Bio	10
E-Retail: Automatisierte Gastronomie & Läden erobern den Markt	18

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Streuselbar: Bitte eine Tüte Streusel wie von Oma	22
Pilotprojekt: Dr. Oetker-Bäckerei für die Vorkassenzone	24
Ladenbau: Warme Farben und Materialien aus Holz dominieren den Raum	26

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	32
Personalien und Termine	33
Produktneuheiten	35
Handelsregister	37
Impressum	39
Wie kriegen Sie's gebacken?	40

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

Sultanas: Preise steigen wegen Ernteausfall

Starke Regenfälle und Hagelschauer verbunden mit Sturmböen haben in den türkischen Hauptanbauregionen Salihil, Sarigol und Alasihir die neue Ernte massiv beschädigt, sodass die türkischen Ablader ihre Offerten für die neue Sultanaernte 2020 zurückgezogen haben. Die Rohwarenhändler rechnen daher mit höheren Preisen.

Sie machen sich große Sorgen um die Qualität und die noch verfügbare Erntemenge. Die Experten gehen davon aus, dass im konventionellen Anbau verstärkt Chemie eingesetzt wird, um die Rebstöcke zu schützen. „Die Bauern werden retten wollen, was zu retten ist“, erklärt **Sascha Hönig** von **Specialty Brokers**. Der Hamburger Rohwarenhändler hat sich auf Sultanas aus kontrolliertem Anbau spezialisiert, der maximal vier aktiv eingesetzte Pestizide erlaubt (zertifizierten ‚Integrated Pestizid Monitoring‘, IPM). Diese blieben nach Berichten der Weinbauer weitgehend von dem Unwetter verschont. PR



Sturm und Regengüsse haben weite Flächen des Weinanbaus und somit der Sultana-Produktion zerstört

Künstliche Intelligenz: Kaum ein Thema

Nur sechs Prozent der Unternehmen in Deutschland setzen laut einer aktuellen **Bitkom**-Studie Künstliche Intelligenz (KI) ein. Immerhin jedes fünfte plant die KI-Nutzung oder diskutiert zumindest darüber. Für die breite Mehrheit der Wirtschaft ist das Thema allerdings inexistent. Das



liegt laut **Bitkom-Präsident Achim Berg** vor allem daran, dass die Wirtschaft nicht weiß, was sie mit KI anfangen soll: „In den Unternehmen gibt es einen breiten Konsens über die herausragende Bedeutung der Technologie für die Zukunftsfähigkeit unserer Wirtschaft. Aber die Mehrheit tut sich schwer damit, dieses Wissen für das eigene Geschäft zu nutzen.“ Allerdings gibt es auch eine ganze Reihe Unternehmen, die KI als Gefahr verstehen. 28 Prozent sehen KI als eine Gefahr für das eigene Unternehmen, 17 Prozent sehen sogar ihre Existenz dadurch bedroht. PR

Bestell-App steigert Brotabsatz 5-stellig

Der Lockdown hat die Digitalisierung beschleunigt und viele Unternehmen wie die Familienbäckerei **Liebenstein** haben die Möglichkeit genutzt, sich neu zu orientieren. Mithilfe einer Bestell-App konnte der Traditionsbetrieb aus Neustadt an der Weinstraße seine Umsatzeinbußen abfedern. Denn neben dem Laden ist das Liefergeschäft ein weiteres wichtiges Standbein. Zu den Kunden zählen Restaurants, Hotels, Krankenhäuser, Vereine, Behörden, Ämter und viele mehr. Diese sind allerdings

Fotos: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Specialty Brokers, Grafik: Bitkom

im Zuge der Corona-Pandemie zum Großteil weggefallen. „Durch die zusätzlichen Einlassbeschränkungen in unserem Laden haben wir auch dort starke Einbrüche hinnehmen müssen“, verrät **Geschäftsführerin Susi Liebenstein**, die in dritter Generation den Betrieb leitet und ihre Kunden mit Backwaren aus regionalen Rohstoffen begeistert.

Durch die **Wirtschaftsentwicklungsgesellschaft Neustadt an der Weinstraße mbH** und der Kooperation mit dem ortsansässigen Mobilitätsanbieter **Mobility on Demand** – kurz MoD – wurden die Liebensteins auf die **Marktfee.app** aufmerksam. Dessen Team hat unter hohem Zeitdruck in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen Landkreisen gearbeitet, um regionalen Händlern einen schnellen Übergang zum Online-Handel auf einer sicheren Plattform zugänglich zu machen. Bereits in den ersten drei Monaten konnte die Bäckerei mehr als 1.000 Bestellungen generieren – und die Zahl wächst stetig, da die App zusätzliche Reichweite ermöglicht.

„Unsere Kunden fragten vermehrt nach der Möglichkeit, kontaktlos und bargeldlos an unsere Backwaren zu kommen. Die Bestellung vom Smartphone und die Online-Zahlung waren hier genau das, was gesucht wurde“, erklärt Susi Liebenstein. Bei den Liebensteins werden die Dinge pragmatisch angegangen: „Die App ist sehr selbsterklärend und einfach zu handhaben. Wir waren positiv überrascht. Freitags fiel die Entscheidung mit Marktfee arbeiten zu wollen und montags waren wir startklar!“, berichtet Susi Liebenstein. Die Lieferung der Waren übernimmt MoD noch am selben Tag. Zu besonders günstigen Konditionen werden hier Waren zu ihren Kunden kontaktlos nach Hause geliefert. Nicht zuletzt durch Einbindung von elektrisch betriebenen Fahrzeugen, kombiniert MoD Warentransporte mit Beförderungen von Personen und ermöglicht so einen Ressourcen- und umweltschonenden Transport von Hausbestellungen. Mit der integrierten Hauslieferung vervielfachen sich die Online-Umsatzzahlen der Liebensteins innerhalb weniger Wochen ins Fünfstellige. Mittlerweile bestellt fast zwei Drittel der Liebenstein-Marktfee-Kunden vor die Haustür. „Unsere Kunden haben besonders die einfache Handhabung gelobt. Nur die App runterladen, unseren Shop auswählen und nach den Lieblingsprodukten stöbern. Dann noch entscheiden: Lieferung oder Abholung“, berichtet Susi Liebenstein, „zudem hat sich gezeigt, dass die Kunden über die App im Schnitt mehr

kaufen, als im Laden. Manchen Kunden verliert man im Laden, wenn er über die App bestellt, aber wir haben auch Kunden gewonnen, die vorher nicht zu uns kamen, besonders im Alter zwischen 25 bis 35, die einfach den bequemen Bestellweg und die Lieferung sehr zu schätzen wissen.“ PR

Karitativ: Brote backen für Spendenaktion

Die Aktion ‚5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt‘ findet auch in diesem Jahr statt: Rund um das Erntedankfest werden Konfirmanden und Konfirmandinnen zusammen mit lokalen Bäckern vor Ort gemeinsam Brot backen. „Lassen Sie die Jugendlichen in Ihren Arbeitsalltag eintauchen



Backen für den guten Zweck Einmal im Jahr backen Konfirmanden für ‚Brot für die Welt‘

und unser Bäckerhandwerk hautnah erleben: Zeigen Sie den Konfirmanden und Konfirmandinnen, wie in Ihrer Backstube gutes Brot gebacken wird“, lädt **Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes des Bäckerhandwerks**, die Innungsbäcker zum Mitmachen ein. Das Ergebnis des gemeinsamen Backens wird in der Kirchengemeinde für eine kleine Spende abgegeben. Die Spenden gehen an die Aktion ‚Brot für die Welt‘ und unterstützen Bildungsprojekte für Jugendliche.

Die Aktion ‚5000 Brote‘ findet seit 2014 in Kooperation mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, dem Hilfswerk ‚Brot für die Welt‘ und dem Evangelischen Verband ‚Kirche Wirtschaft Arbeitswelt‘ statt. Für alle Bäcker, die mitmachen, gibt es kostenlos Infolyer, Plakate und anderes Aktionsmaterial, das unter www.5000-brote.de/

material/ heruntergeladen oder auch bestellt werden kann. Da die Aktion ‚5000 Brote‘ in Corona-Zeiten in einigen Gemeinden nur unter veränderten Vorzeichen stattfinden kann, hat der Aktionskreis der evangelischen Landeskirchen zusätzlich alternative Mitmachvorschläge erarbeitet. Bäcker können ein Aktionsbrot backen und zum Verkauf bereitstellen. PR

Edeka Südbayern: Bleibt auf Wachstumskurs

Edeka Südbayern untermauerte im Jahr 2019 erneut seine Position als Top-Nahversorger in der Region. Wie das Unternehmen mitteilte, blieben die mehr als 700 Edeka-Unternehmer im Geschäftsgebiet mit zusammen 936 Super- und Verbrauchermärkten die erfolgreichen Treiber des Wachstums: Das Umsatzvolumen der selbstständigen Kaufleute erhöhte sich gegenüber dem Vorjahr flächenbereinigt auf insgesamt 2,64 Milliarden Euro, ein Plus von 4,7 Prozent. Der Verbundumsatz stieg im abgelaufenen Geschäftsjahr um 5,8 Prozent auf insgesamt 5,06 Milliarden Euro. Auf Konzernebene erhöhten sich die Umsätze im Vergleichszeitraum um 5,1 Prozent auf 3,87 Milliarden Euro. Mit Blick auf das durch die andauernde Corona-Pandemie geprägte laufende Geschäftsjahr hebt **Vorstandssprecher Claus Hollinger** hervor: „Auch in dieser Ausnahmesituation stellen wir gemeinsam mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Versorgung der Menschen mit Lebensmitteln dauerhaft sicher und bieten ihnen weiterhin krisen-feste Arbeitsplätze“.

Leistungsstärke und Effizienz stellte im zurückliegenden Geschäftsjahr erneut auch die Produktionssparte der Edeka Südbayern unter Beweis. Im Fleisch-Segment steigerten die **Südbayerische Fleischwaren GmbH** und die Birkenhof **Donauwörth Fleischwaren GmbH** ihre Umsätze zusammen um 5,0 Prozent auf insgesamt knapp 398 Millionen Euro. Die Bäckerei-Tochter **Backstube Wünsche GmbH**, baute ihr Umsatzvolumen auf 104,5 Millionen Euro aus. Sie erzielte somit ein Plus von 3,4 Prozent. „Wir stellen Produktsicherheit sowie die Bedürfnisse unserer Kaufleute und der Verbraucher stets an erste Stelle“, sagt Werner Gruber, im Vorstand der Edeka Südbayern verantwortlich für die Produktionsbetriebe. „Die Herkunft der Rohstoffe und die Qualität unserer Erzeugnisse

genießen für uns von jeher oberste Priorität. Auf diese Weise verdienen wir uns Jahr für Jahr das Vertrauen der Menschen“, so Gruber weiter. KE

Registrierkassen: Länder gewähren Aufschub

Wie das Finanzministerium von Nordrhein-Westfalen jetzt mitgeteilt hat, haben die Finanzminister aus Nordrhein-Westfalen, Bayern, Hessen, Niedersachsen und Hamburg gemeinsam beschlossen, Unternehmen, Händlern und Gastwirten in ihren Ländern mehr Zeit für die technische Umstellung der Kassensysteme zu geben. Seitens des **Bundesfinanzministeriums (BMF)** steht nach wie vor der 30. September 2020 als Fristende. Bis dahin müssen Firmen ihre Registrierkassen mit einem manipulationssicheren technischen Sicherheits-



Kassensysteme Für die technische Umstellung von Registrierkassen gewähren einzelne Länder Fristverlängerungen

system (TSE) aufrüsten lassen. Allerdings haben viele Unternehmen aufgrund der Corona-Pandemie und der Umstellung der Kassen auf die neuen Umsatzsteuersätze zeitliche Schwierigkeiten bei der Realisierung der Kassenlösungen, wie es vom Finanzministerium NRW heißt. Die Lösung: Die oben genannten Länder schaffen jetzt eigene Härtefallregelungen, um die Frist in geeigneten Fällen bis zum 31. März 2021 zu verlängern – und zwar mit eigenen Erlassen.

Demnach werden die Finanzverwaltungen der fünf Länder nach Maßgabe der jeweiligen Ländererlasse Kassensysteme bis zum 31. März 2021 auch weiterhin nicht beanstanden, wenn diese die erforderliche Anzahl an TSE bei einem Kassenfachhändler oder einem anderen Dienstleister bis zum 30. September 2020 nachweislich verbindlich

bestellt beziehungsweise in Auftrag gegeben oder der Einbau einer cloud-basierten TSE vorgesehen, eine solche jedoch nachweislich noch nicht verfügbar ist. Ein gesonderter Antrag bei den Finanzämtern ist hierfür nicht erforderlich. Das bedeutet jedoch auch, dass bis Ende September 2020 entsprechende Schritte zur Aufrüstung in die Wege geleitet werden sein müssen. KE

Wie oft trinken Sie nachhaltigen Kaffee (fair, ökologisch)?

Häufigkeit des Konsums von nachhaltigem Kaffee nach Kindern im Haushalt; Kaffeetrinker * von 18 bis 64 Jahren; 2020; in Prozent



* Befragte, die mindestens einmal im Monat Kaffee trinken. Quelle: Tchibo Kaffeereport 2020/Statista

Kaffeereport 2020 Jeder Dritte in Deutschland trinkt täglich nachhaltigen Kaffee

Tchibo Kaffeereport 2020: Trends und Fakten

Kaffee ist der ‚Seelenröster‘: Mehr als die Hälfte (54,1 Prozent) der Deutschen greift täglich zum Kaffee, wenn es ihnen schlecht geht. Nur 11,6 Prozent zu Süßigkeiten und 3,1 Prozent zu Alkohol. Das ergab die repräsentative Umfrage unter mehr als 5.000 Kaffeetrinkern in Deutschland, die **Tchibo** zusammen mit dem Wirtschaftsmagazin **Brand eins** und **Statista** für den Tchibo Kaffeereport 2020 durchgeführt hat. Schwerpunkt des mehr als 100 Seiten umfassenden Dokuments ist in diesem Jahr das Thema ‚Kaffee und Verantwortung‘. Mehr als jeder Dritte in Deutschland (34,1 Prozent) trinkt demnach täglich nachhaltigen Kaffee. Zusammen mit denen, die mehrmals pro Woche nachhaltig Kaffee trinken, sind es sogar über 48 Prozent.

Auch für Arbeitgeber ist Verantwortung ein Thema: 23 Prozent bieten ihren Angestellten nachhaltigen Kaffee an. Der Hauptgrund für den Verzicht von nachhaltigem Kaffee ist für die Konsumenten der Preis – 60,4 Prozent finden ihn zu teuer. Menschen mit Kindern im Haushalt trinken mehr nachhaltigen Kaffee: 41,7 Prozent trinken ihn täglich, nur 30,8 Prozent sind es, wenn keine Kinder im Haushalt leben.

Der Report beweist außerdem: Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen und wird immer populärer. 89,1 Prozent trinken ihn täglich – das sind rund drei Prozentpunkte mehr als im Vorjahr. Im Durchschnitt werden 3,6 Tassen am Tag getrunken, beziehungsweise 166 Liter pro Jahr und pro Kopf. Die Nordrhein-Westfalen trinken mit 4,1 Tassen am meisten Kaffee pro Tag, die Bayern mit 3,3 Tassen am Tag am wenigsten. Zur Zubereitung wird der Vollautomat dabei in Deutschland mit 80,4 Prozent am häufigsten benutzt.

Männer trinken deutlich mehr Kaffee als Frauen, rund 3,9 Tassen am Tag. Frauen hingegen 3,3 Tassen. Sie haben beim Kaffeetrinken lieber Gesellschaft als Männer: 61,3 Prozent der Frauen genießen ihren Kaffee in der Regel bei Freunden oder Verwandten (Männer 48,9 Prozent). KE

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Kuchenmeister: Zwei Nächte hintereinander brach in der Backstraße ein Feuer aus, das jeweils rechtzeitig gelöscht werden konnte, um Schlimmeres zu verhindern • **Lieken:** Wegen stockender Tarifverhandlungen üben Mitarbeiter der Brot- und Backwarenindustrie Baden-Württemberg Druck auf Unternehmen aus und haben die Arbeit für einen Warnstreik niedergelegt – es geht um 6,2 Prozent mehr Lohn und Gehalt • **Bäckerhaus Veit** bedankt sich mit besonderen Reiseangeboten in Kooperation mit der **Tourismuskommunikation Mythen Schwäbische Alb** bei seinen Mitarbeitenden für den Einsatz während des Lockdowns • **Von Allwörden:** Das Unternehmen übernimmt acht Filialen der insolventen Bäckerei **Friedrich Drave** in Schenefeld • **Zukunftsinitiative Gastronomie:** Das Netzwerk von Salomon Foodworld und weiteren Partnern aus der Gemeinschaftsverpflegung verfolgt das Ziel, Gastronomen und Großverbraucher, die sich wegen des Lockdowns in einer wirtschaftlich schwierigen Lage befinden, zu unterstützen • **Mestemacher:** Nach Angaben des Unternehmens soll ab Januar 2021 auf allen Produktneheiten die Nährwertampel abgebildet werden – 92 Prozent der Backwaren sollen mit A und B klassifiziert sein • **Bäckerinnungsverband Südwest:** Der Verband hat laut eines Medienberichtes den Manteltarifvertrag für das Bäckerhandwerk Rheinhesen/Pfalz zum 31.12.2020 gekündigt •