

# Check Up

**Back. Business** DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN FÜR DIE BACKBRANCHE



BACKPROZESS GEZIELT STEUERN  
**TOP**QUALITÄT ZU  
JEDER ZEIT



VEGANE ERSATZSTOFFE

**Bäckerei-Ketten**  
Service

GEHEIME TESTS BEI  
10 FILIALISTEN



# Liebe Leserinnen und Leser,



in der Branche brodeln es unter den Mitarbeitern. Nach dem Streik bei **Lieken**, folgten nun die Mitarbeiter von **Harry-Brot** dem Aufruf der **Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten** und legten vorübergehend die Arbeit nieder. Sie fordern eine Tarifierhöhung von 6,2 Prozent. Davon wollen die Bäckereien nichts wissen. Obwohl gerade während des Lockdowns die Arbeiter in der Produktion Extra-Schichten fahren mussten. Einigung ist nicht in Sicht.

Auch bei der **SHB**, dem Versicherer für Handwerksbäcker, scheint es hoch her zu gehen. Die Geschäftszahlen für 2019 sehen nicht gut aus und auch das Jahr 2020 wird wegen der Pandemie eher noch schlechter. Die Führungsriege wurde kurzer Hand ausgetauscht (Seite 4).

Wie die Führung beim Großbäcker **Aryzta** künftig aussehen wird, steht auch noch in den Sternen. Seit Monaten liegt das Unternehmen im Streit mit seinen Hauptaktionären. Ein Verkauf wird immer wahrscheinlicher. Die Interessenten stehen schon in den Startlöchern für Übernahmeverhandlungen (Seite 28).

Morgens kleine und abends plötzlich viel größere Brötchen – nahezu jeder Bäcker kennt das Problem. Vor allem bei Teiglingen, die für das Ladenbacken vorproduziert werden. Genau deshalb haben wir in dieser Ausgabe das Thema ‚gleichbleibende Qualität‘ genauer unter die Lupe genommen. Um stets dieselbe Produktqualität zu erzielen, müssen die Parameter Temperatur, Festigkeit und

Zeit tagesaktuell aufeinanderabgestimmt werden. Wie das ohne Kompromisse gelingt, wollten wir von **Professor Dr. Klaus Lösche** wissen. Der Gründer des Bremerhavener Instituts für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik, selbst gelernter Bäcker, erklärt welche sechs wesentlichen Schritte beim nutzenorientierten Optimieren sämtlicher Prozesse beachtet werden müssen, um die Produktqualität nachhaltig zu steigern und Energie einzusparen (ab Seite 10). In einem Webinar der **Akademie Weinheim** brachte es Prof. Lösche hierzu auf den Punkt: „Nicht das Rezept allein kann Gewähr dafür sein, dass der Backprozess erfolgreich sein wird, sondern das Rezept und der Prozess zusammengenommen, sind das Geheimnis für eine konstante Qualität auf hohem Niveau.“

Neben handwerklich guter Qualität achten zudem immer mehr Verbraucher darauf, ob Produkte nachhaltig hergestellt werden. Auch der Tierschutz rückt stärker in den Fokus. Die Coronapandemie hat dies weiter verstärkt. Der Trend bietet Bäckern große Marktchancen, denn die Konsumenten sind bereit für vegane Produkte mehr zu bezahlen. Zudem werden die Ersatz- und Austauschstoffe für vegane Backwaren immer besser – ohne geschmackliche und sensorische Kompromisse eingehen zu müssen (ab Seite 20). Darüber hinaus haben wir weitere spannende Themen in dieser Ausgabe.

**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

**Qualitätsschwankungen verhindern:** Vor allem bei Brötchen fällt das Backergebnis nicht immer gleich aus. Lochbildung, Masseverlust, flaches Gebäck sind die häufigsten Ärgernisse. Probleme, die sich leicht lösen lassen, sagt Professor Dr. Lösche. Vorausgesetzt: Bäcker haben die gesamte Prozesskette im Blick.



4

**SHB im Krisenmodus:** Bei dem Versicherer scheint es ordentlich zu knallen. Seit Jahren sucht das Unternehmen nach einer zukunftsträchtigen Strategie. Ein erneuter Wechsel der Führungsriege soll die SHB aus den Miesen befördern.



00

**Inspirationen aus aller Welt:** Wir stellen internationale Produktneuheiten vor, die aktuelle Ernährungstrends aufgreifen – von Brasilien bis Taiwan.

## INHALT

### BÄCKEREIKETTEN

Mystery-Test: Die Vielfalt lässt zu wünschen übrig 8

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Backprozess optimal steuern: 10  
 Gleichbleibende Produktqualität ohne Kompromisse. Im Interview erklärt Professor Dr. Klaus Lösche einfache Lösungswege bei Qualitätsschwankungen  
 Interview mit Siegfried Brenneis: 19  
 Zeit ist der Schlüssel für gute Qualität

### ERSATZ- & AUSTAUSCHSTOFFE

Rein pflanzlich: Mit veganen Backwaren neue Kunden gewinnen 20

### TRENDS

Internationaler Markt: Klassiker mit Premium-Upgrade 24

### RUBRIKEN

Editorial 2  
 News/Branchenkurzmeldungen 4  
 Internationale Kurzmeldungen 28  
 Produktneuheiten 32  
 Personalien und Termine 34  
 Handelsregister 37  
 Impressum/Fotohinweis 38  
 Wie kriegen Sie's gebacken? 39  
 Diesmal: Jean-Georges Ploner, Geschäftsführer der F&B Heroes GmbH

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

## Versicherung

# Steht die SHB kurz vor dem Aus?

**Bei dem Bäckereiversicherer wurde kurzer Hand die Führungsriege ausgetauscht. Über die Gründe lässt sich bisher nur spekulieren. Aber die Fakten sprechen für sich. Missmanagement und erhöhte Zahlungen bringen das Unternehmen in Bedrängnis.**

Bereits Ende März hat **Udo Damian** ganz leise seinen Posten als Vorstand der **SHB Allgemeine Versicherung VVaG** geräumt. Erst Mitte August verschickte die Versicherung hierzu offiziell eine Pressemeldung, nachdem unsere Redaktion nachgefragt hatte. Damian zog offenbar die Konsequenzen für die dramatische Entwicklung der Geschäftszahlen, seitdem er das Zepter vor zwei Jahren von seinem Vorgänger **Sven Goeirik** übernommen hatte. Das Minus der SHB hat sich binnen eines Jahres verdoppelt: von rund 515.000 Euro im Jahr 2018 auf knapp eine Million



Neue Führungsspitze Wolfgang Riecke ist seit Juli Vertriebsvorstand der SHB (links). Vorübergehend ersetzt Dr. Rolf Ulrich als Interimsvorstand Udo Damian.

Euro im Jahr 2019. Grund hierfür war unter anderem die gestiegene Schadensquote von 130,7 Prozent (2018: 85,6 Prozent) bei nahezu gleichbleibendem Kundenbestand. Auch die Neuausrichtung des Vertriebs verursachte erhebliche Kosten. Der SHB-Vorstand bezeichnet die Schuldenentwicklung als „Einmaleffekte“.

Das Fass zum Überlaufen brachte wohl der Lockdown mit den zahlreichen vorübergehenden Schließungen im Bäckereigewerbe. Ende Februar verkündete Udo Damian nämlich gegenüber den

Kunden, die Betriebsschließungen durch Covid-19 seien über die SHB versichert, wenn ganz bestimmte Bedingungen erfüllt sind, insbesondere nur dann, wenn die Schließung aufgrund von Einzelverfügungen mit namentlicher Nennung des Betriebes erfolgt. Eine Aussage, die ihn wohl letztlich wieder auf seinen alten Buchhalterposten katapultierte. Offiziell heißt es in der Pressemeldung: „Udo Damian verlässt auf eigenen Wunsch das Vorstandsgremium und übernimmt die Leitung des Rechnungswesens.“ Als **Interimsvorstand** für den Bereich Finanzen fungiert nun seit April **Dr. Rolf Ulrich**, ehemaliger **Vorstand der Ergo und Zürich Deutschland** sowie aktives **Aufsichtsratsmitglied**.

Bezüglich Corona erklärte die SHB im April in einem Schreiben an die Mitglieder und Vertriebspartner: „Selbstverständlich zahlen wir berechnete Schäden schnell an Sie aus. Auf der anderen Seite ist unser Auftrag, die Interessen unserer Mitglieder insgesamt zu wahren und dafür Sorge zu tragen, als finanziell solider Sachversicherer die Existenz der Mitglieder zu sichern. Dies bedeutet, dass wir in jedem Schadenfall sachgerecht zu prüfen haben, ob Leistungspflicht besteht oder nicht. Angesichts eines Schadenereignisses wie Corona, das alle Mitglieder betreffen kann, darf das schon im wohlverstandenen Interesse der Mitglieder nicht leichtfertig oder großzügig geschehen.“ Um die Versicherten nicht komplett zu vergrätzen, hat die Versicherung zähneknirschend bei coronabedingten Betriebsschließungen auf Kulanzbasis gezahlt. „Die SHB vertritt die grundsätzliche Auffassung, dass laut ihrem Bedingungswerk Betriebsschließungsschäden aufgrund generalpräventiver Maßnahmen nicht mitversichert sind. In Anlehnung an die ‚Bayrische Lösung‘ mit der Dehoga, bieten wir unseren Kunden, welche einen Schaden gemeldet haben, jedoch trotzdem ein Vergleichsangebot in Höhe von 30 Prozent des Umsatzverlustes, bereinigt um Wareneinsatz an, um unseren Mitgliedern zu helfen“, sagt Dr. Rolf Ulrich. Ungeplante Ausgaben, die den Schuldenberg des Spezialversicherers für das Bäckerhandwerk im laufenden Geschäftsjahr weiter in die Höhe schnellen ließen und nun zur Neubesetzung der Führungsriege führte. Abzuwarten bleibt,

ob diese mehr Stabilität beweist. Denn die langjährigen Querelen verunsichern auch zunehmend die Kunden.

Hintergrund: Udo Damian, seit mehr als 25 Jahren im Unternehmen, wurde 2016 zum Vorstand gewählt und führte ab 2018 zusammen mit **Rolf Schrade** die Geschicke der SHB, nachdem Sven Goerigk geschasst wurde. Der hatte nämlich damals eine Fusion mit der **Signal Iduna** in Form einer Beteiligung vorgeschlagen, damit die SHB langfristig konkurrenzfähig bleibt. Der Aufsichtsrat hatte Goerigk 2014 gebeten, einen Lösungsansatz zu entwickeln. Sein Vorschlag stieß auf harsche Ablehnung der Mitglieder. Anstatt eine notwendige Alternative anzugehen, sollte alles beim Alten bleiben. Einzige Änderung: Die Transformation zu einem Maklerversicherer. Daraufhin legte auch **Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks**, mit sofortiger Wirkung sein Amt als Aufsichtsrat bei der Versicherung nieder, da er sich, genauso wie die anderen damaligen Aufsichtsratsmitglieder für die Verschmelzung von Signal Iduna und SHB ausgesprochen hatte. Im Oktober 2019 kam dann die plötzliche Trennung von Rolf Schrade aufgrund unüberbrückbarer Meinungsverschiedenheiten hinsichtlich einer zukunftssträchtigen Strategie, und Udo Damian führte seither bis März 2020 das Unternehmen allein weiter.

Nun ist es dringender denn je, dass der neue Vorstand gemeinsam mit dem Aufsichtsrat eine Strategie entwickelt, um das Unternehmen zu retten. Denn nach wie vor verringert sich die Anzahl der Bäckereibetriebe und somit die der potenziellen SHB-Kunden. Coronabedingte Insolvenzen beschleunigen diesen Prozess. Gleichzeitig wachsen Bäckereien, die ein überdurchschnittliches Umsatzwachstum verzeichnen. „Für die SHB bedeutet dies, noch höhere Versicherungskapazitäten bereitzustellen in einem nach wie vor immer härteren preissensitiven Wettbewerb“, schreibt die SHB in ihrem aktuellen Geschäftsbericht.

Künftig will die Versicherung sich breiter aufstellen: „Wir werden unser Maklernetz erweitern und unsere Aktivitäten auf das Lebensmittelhandwerk allgemein ausweiten. Unsere Fokus-Branche wird das Bäckerei-Handwerk bleiben“, erklärt **Wolfgang Riecke**, der seit Juli die Funktion des **Vertriebsvorstandes** übernommen hat. Er soll die SHB für die Mitglieder in eine sichere Zu-

kunft führen und die Marktposition ausbauen. Der gelernte Bankkaufmann und Sparkassenfachwirt versteht sich als Vertriebshandwerker mit dem ganzheitlichen Blick für unternehmens-, kunden- und mitarbeiterorientierte Lösungen. Bei der DEVK (Deutschlands drittgrößter Hausrat-, fünftgrößter Pkw- und sechstgrößter Haftpflichtversicherer) konnte Riecke eine langjährige Vertriebs- und Führungserfahrung aufbauen, die er gezielt einbringen will. Es bleibt offen, auf welche Weise. PR

## Berlin: Nachhaltiges Shopping Center geplant

Auf 46.000 Quadratmetern entsteht am Potsdamer Platz in Berlin die neue Generation von Einkaufszentren. Als neuer Ankermieter wird **Mercato Metropolitano (MM)** mit seinem Konzept eines Community-Markets in die Arkaden einziehen. **Brookfield Properties, Asset Manager** des Potsdamer Platzes, und Center-Betreiber **ECE** konnte MM für eine Fläche von rund 4.400 Quadratmetern gewinnen. Verfolgt wird ein globaler Ansatz: globale Reichweite mit lokalem Fokus. Auf zwei Ebenen werden frisch zubereitete, rückverfolgbare und handwerklich hergestellte Lebensmittel von den besten lokalen und internationalen Produzenten angeboten. Entwickelt wurde das Konzept von **Andrea Rasca**, der sein Unternehmen 2015 im Rahmen der Weltausstellung in Mailand vorstellte. 2016 eröffnete MM seinen ersten nachhaltigen Gemeinschaftsmarkt in London. PR

### Helmut Schön (+Team)

*Bäckermeister & Techniker / Coach & Mediator*

**Bäcker-Personal-Coach** die selber erfahrene Bäckermeister sind  
**Von Bäcker zu Bäcker** unabhängig – problemorientiert – praxisnah

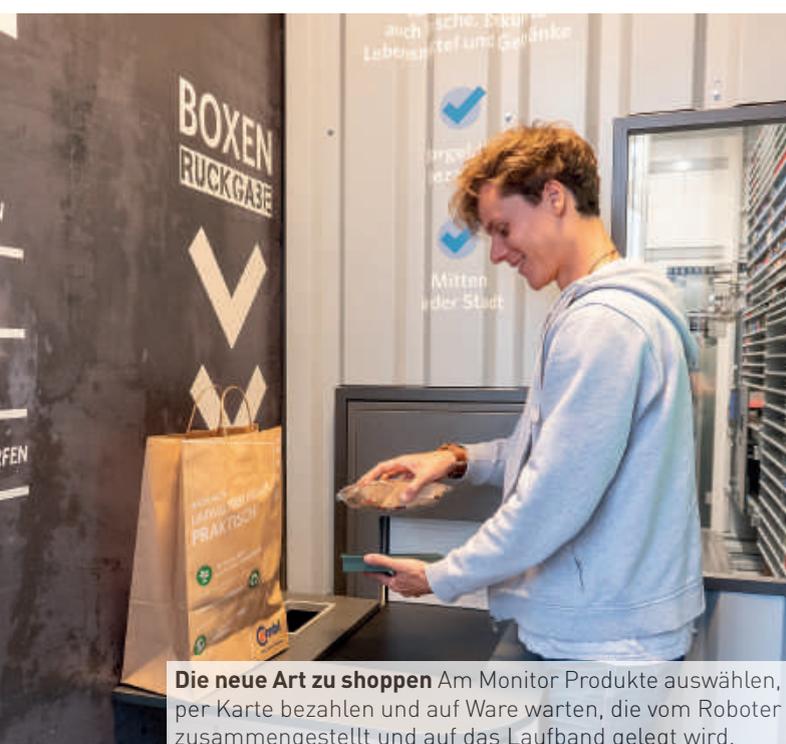
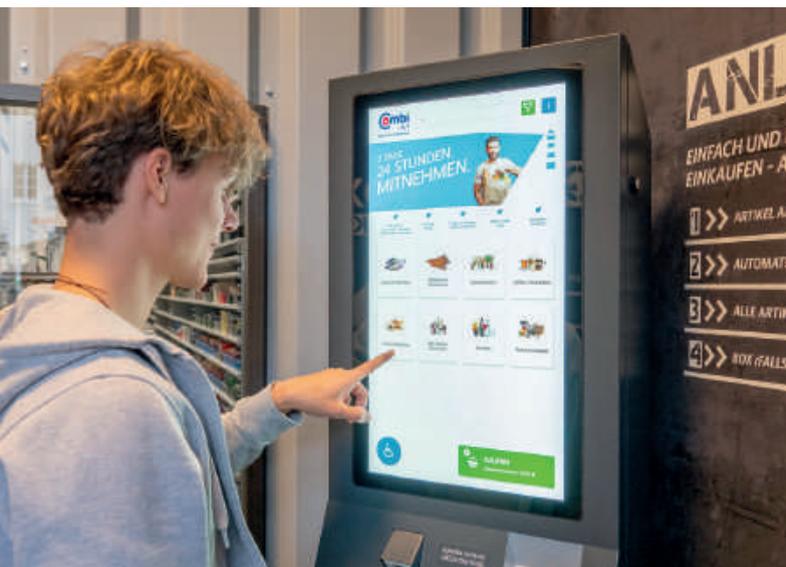
[www.baeckereitechnologie.de](http://www.baeckereitechnologie.de) / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

**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“**



**Die neue Art zu shoppen** Am Monitor Produkte auswählen, per Karte bezahlen und auf Ware warten, die vom Roboter zusammengestellt und auf das Laufband gelegt wird.

## Kommissionierroboter: Lebensmittel 24/7

In der Oldenburger Innenstadt (Niedersachsen) hat die Handelsgruppe **Bünting AG** einen neuen kombinierten Nahversorger-Markt eröffnet. Das Besondere: Das klassische Einkaufen (7 bis 21 Uhr) im 450 Quadratmeter kleinen ‚Combi City‘ mit 5.000 SB-Artikeln und einem gastronomischen Angebot von ‚Le Café‘ (200 Quadratmeter Fläche) der Garreler **Bäckerei Behrens-Meyer** (83 Filialen) wird ergänzt durch den vollautomatisierten ‚Combi 24/7‘. Hier können Kunden sich an 365 Tagen im Jahr und 24 Stunden am Tag mit 500 Artikeln des täglichen Bedarfs versorgen. Das Sortiment umfasst gekühlte und ungekühlte Food-Produkte, Obst, Gemüse, Getränke sowie Drogeriewaren, die an einem Touchscreen-Terminal ausgewählt werden. Anschließend können Kunden durch ein Sichtfenster dem Kommissionierroboter dabei zusehen, wie dieser den Einkauf zusammen stellt. Das Pilotprojekt hat der Händler gemeinsam mit dem bayrischen Self-Service-Store-Entwickler **Wanzl GmbH & Co. KGaA** und der Gelsenkirchener **Kommissionier- und Handhabungstechnik GmbH** (KHT) umgesetzt. Die beiden Unternehmen hatten den 24/7-Ausgabeautomat erst auf der EuroShop 2020 Anfang des Jahres vorgestellt, der nun das erste Mal in der Praxis umgesetzt wird. PR

## Deutsches Brotinstitut: Qualitätsmanagement

Nach der Corona-Auszeit finden sogar mehr Brotprüfungen in den Bäckereien als im Vorjahr statt. Neu ist, dass viele Prüftermine ab sofort unter [www.brotinstitut.de](http://www.brotinstitut.de) öffentlich sichtbar sind – gleich unter dem Bäckerfinder, welcher in den vergangenen zwölf Monaten mehr als 200.000 Suchanfragen zu verzeichnen hatte. Ebenso neu ist, dass das **Deutsche Brotinstitut** mithilfe von **Heino Scharfscheer** vom **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** ein professionelles Qualitätsmanagement eingeführt hat, das vom Bonner Begutachtungsunternehmen **ZDH-Zert** nach DIN/ISO 9001 zertifiziert wurde. PR

## Sondermann Brot muss Filialnetz halbieren

Die mehrfach ausgezeichnete Traditionsbäckerei **Sondermann Brot** mit Sitz in Drolshagen stellt den Geschäftsbetrieb der insolventen Unternehmensteile ein. Demnach hatte der Insolvenzverwalter die Vermieter und Mitarbeiter in den vergangenen Wochen über die Einstellung des Betriebs informiert und die Verträge gekündigt: „Mit den Auswirkungen der Corona-Maßnahmen auf Innenstädte und Umsätze ist die Perspektive auf eine unternehmerische Lösung für den bis dahin stabilen Geschäftsbetrieb der insolventen Bereiche verloren gegangen“, heißt es in der Pressemitteilung von Sondermann Brot. Und weiter: „Den Geschäftsbetrieb der Unternehmensteile, über die im November 2018 das Insolvenzverfahren eröffnet wurde, muss eingestellt werden.“

Gegründet wurde das Unternehmen 1949 von Robert und Klara Sondermann. Im Zuge eines ersten Insolvenzverfahrens im Herbst 2011 beteiligte sich der Investor **Lafayette Capital Partners** bei Sondermann. Die zweite Insolvenz folgte Ende August 2018 für die Hälfte der Tochtergesellschaften, um die mittelständisch geprägte Gruppe weiter zu sanieren. Sondermann-Brot besteht aus mehreren Gesellschaften, deren Namen sich unter anderem auf die Regionen beziehen wie Sondermann-Brot Sauerland, Westfalen, Südwestfalen oder Bochum. Von der damaligen Insolvenz betroffen waren sämtliche Standorte im Kreis Olpe (mit Ausnahme der Filiale im Obi-Markt Olpe) im Märkischen Kreis, dem Hochsauerlandkreis und dem Kreis Siegen-Wittgenstein. Aktuell laufen noch Verhandlungen darüber, welche Standorte konkret fortgeführt werden können. Klarheit soll es bis Ende September geben. Man wolle „wo immer möglich“ den Mitarbeitern der Unternehmens-Gesellschaften die Chance auf einen neuen Arbeitsplatz „mindestens zu den bisherigen Konditionen geben“, erklärt **Geschäftsführer Hermann Sondermann**.

Der Bäckereibetrieb Sondermann Brot erwirtschaftete im Jahr 2018 einen Jahresumsatz von knapp 20 Millionen Euro mit 780 Beschäftigten und rund 100 Filialen im Raum Siegerland, Sauerland, Bergisches Land, Rheinland sowie im Ruhrgebiet. Trotz offizieller Kündigung der Mitarbeiter zu Ende September und der gescheiterten

Sanierung soll der Geschäftsbetrieb unter der neuen Firma **Sondermann Brot Nord GmbH** weitergehen, diese wurde im Juni in das Gewereregister eingetragen. Sie beinhaltet allerdings nur die Produktion und die Logistik von Sondermann Brot. Einigen ausgewählten Mitarbeitern sei eine Weiterbeschäftigung ab 1. Oktober angeboten worden, heißt es aus internen Kreisen. Künftig will die Bäckerei mit 50 bis 60 Filialen und rund 450 Beschäftigten einen Umsatz im niedrigen zweistelligen Millionenbereich erwirtschaften. „Derzeit arbeiten wir sehr konzentriert daran, einerseits im Einzelhandel unsere Filialstruktur zu straffen und gleichzeitig unsere Dienstleistungen im Großhandel weiter zu festigen und auszubauen“, erklärt Hermann Sondermann. PR

### MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Mitte und Ende August streikten die Mitarbeiter von **Harry-Brot** in Hannover und Soltau – Hintergrund ist ein Tarifstreit, bei dem die **Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten** (NGG) 6,2 Prozent mehr Lohn fordert, Harry bietet jedoch mit Verweis auf die Corona-Krise nur eine steuerfreie Prämie an; dabei hat die Bäckerei bis einschließlich Juli sogar mehr produziert als im Vorjahreszeitraum • Der englisch-niederländische Konsumgüterriese **Unilever** hat beschlossen, die in Deutschland unter der Marke **Knorr** vertriebene ‚Zigeunersauce‘, eine Paprikasauce nach ungarischer Art, umzubenennen, da es Beschwerden seitens der Sinti und Roma wegen der rassistischen Konnotation gab • **Globus** wird Partner der **RTG Retail Trade Group**, einer Kooperation deutscher Lebensmittelgroß- und -einzelhändler, um für einen gemeinsamen Einkauf von Food FMCG, Non-Food und Ultrafrische sowie in den Bereichen Technik, E-Commerce-Technologien und Supply Chain Management günstigere Konditionen auszuhandeln • **Edeka** übernimmt 72 **Real**-Standorte • Die Bäckereikette **Lila Bäcker** sieht sich knapp ein Jahr nach Insolvenz und Neustart wieder im Aufwind; laut **Geschäftsführerin Viola Kaluza** seien trotz Corona-Pandemie alle 270 Filialen geöffnet und die Umsätze gestiegen – in diesem Zusammenhang kritisiert **Jörg Dahms** von der **Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten** allerdings, dass die meisten Lila-Bäcker-Mitarbeiter weiterhin nur etwas mehr über Mindestlohn erhalten würden •