

Check Up

Back. **Business**

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE



MEHR FARBE, BITTE!

Aber natürlich, ohne E-Nummer



VORSICHT! GIFTIG!
PROBLEMFALL SESAM



**MÜSSEN VERSICHERER NUN
DOCH MEHR ZAHLEN?**



**LADENMIETEN SINKEN! GUTE
CHANCEN FÜR INVESTITIONEN**

Liebe Leserinnen und Leser,

Per se mutet der November hierzulande eher freudlos an, das Wetter ist oft grau, die Tage dunkel. Und jetzt auch noch ein weiterer Lockdown, der wahrscheinlich in die Verlängerung gehen wird. Das kann einem schnell aufs Gemüt schlagen. Keiner ist gefeit davor und war sicher schon einmal in seinem ganz persönlichen Wimmerzimmer. Diejenigen mit guter Resilienz kürzer, die anderen länger. Allerdings belegen Studien, je länger eine



Krise wie die Corona-Pandemie dauert, desto mehr bröckelt die psychische Widerstandsfähigkeit, man wird dünnhäutiger und anfälliger für Depressionen oder Angststörungen. Eine Auswertung der Versicherungsdaten durch die Bundespsychotherapeutenkammer zeigt, dass bereits im ersten

Halbjahr 2020 Krankmeldungen aufgrund von psychischen Erkrankungen um 80 Prozent gestiegen sind. Mehr Fingerspitzengefühl ist also gefragt im Miteinander und ein Umdenken in der Wahrnehmung der aktuellen Corona-Situation mit Blick nach vorn. Klingt leichter gesagt als getan. Doch im Vergleich zu anderen Ländern mit mehr als eine Million Corona-Toten, wie Frankreich, Spanien oder USA, stehen wir in Deutschland noch gut da.

Und gute Neuigkeiten gibt es tatsächlich: Bei den sogenannten Novemberhilfen hat die Bundesregierung nachjustiert. Diese können nun auch Bäckereien und Konditoreien mit Café beziehungsweise Gastronomiebetrieb in Anspruch nehmen. Alles rund um finanzielle Hilfen, die zusätzlich beantragt werden können, ab Seite 12. Auch im Zusammenhang mit der Betriebsschließungsver-sicherung ist noch nicht das letzte Wort gesprochen. Es gibt neue Gerichtsurteile sowie außergerichtliche Vereinbarungen zugunsten der Versicherten (Seite 22). Unter die Lupe genommen haben wir zudem die Entwicklung auf dem Immobilienmarkt. Wir haben uns mit diversen Retail-Experten unterhalten, wo sie jetzt für Filialbäcker die besten Chancen für Investitionen sehen, um sich für die Zukunft stärker aufzustellen (Seite 16).

Weitere spannende Themen: Verbotene Pestizide in Sesam (Seite 10), ungewöhnliche Aromen-Kombinationen für mehr Sinnes-Abenteuer (26), regionale Online-Plattformen mit integrierter Crowdlogistik (34).

Viel Vergnügen bei der Lektüre!

A handwritten signature in blue ink that reads "Paola Rentsch". The signature is fluid and cursive.

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



26

Neue Aromen: Überraschende Kombinationen von Früchten, Kräutern, Gewürzen, Bier und Whiskey.



38

Personalsuche: Facebook und Instagram werden für den Recruiting-Prozess immer noch unterschätzt. Dabei können Betriebe auf den Social Media-Kanälen schneller neue Arbeitskräfte finden.



12

Corona-Hilfen: Eine erste Bilanz nach acht Monaten Ausnahmezustand: Inwieweit wurden staatliche Gelder in Anspruch genommen? Und was können Betriebe tun, die aufgrund des zweiten Lockdowns in Schwierigkeiten geraten und keine sogenannten Novemberhilfen bekommen?

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN: FINANZEN

Finanzen: Mit Corona-Hilfen Einbußen abfangen	12
Retail: Die Ladenmieten sinken!	16
Jetzt antizyklisch investieren	
Betriebsschließungsversicherung:	22
Vorübergehend geschlossen! Bestandaufnahme der Deckungsfrage	

ROHSTOFFE

Vorsicht! Giftig! Problemfall Sesam	10
-------------------------------------	----

AROMEN

Neue Aromen für mehr Sinnes-Abenteuer	26
---------------------------------------	----

FARBEN

Bunt und unbedenklich	30
-----------------------	----

LOGISTIK

Regional: Online-Handel & Auslieferung	34
Kurzmeldungen	37

RECRUITING

Personalsuche per Facebook & Instagram	38
--	----

TRENDSETTER

Bestseller des Jahres 2020	40
----------------------------	----

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	42
Personalien und Termine	48
Produktneuheiten	50
Handelsregister	49
Impressum/Fotohinweis	54
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal:	55
Wilko Quante, Geschäftsführer Uniferm	

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

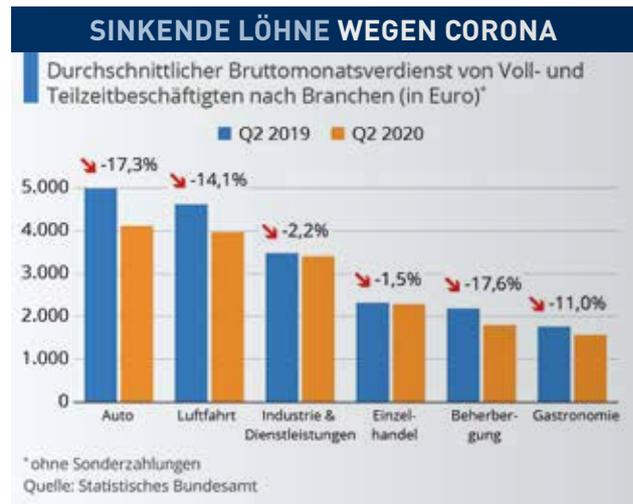
Wolf Butterback stoppt Produktion

Wegen steigender hoher Infektionszahlen und Covid-19-Erkrankungen (56 positiv getestete Mitarbeiter und rund 140 Kollegen als Kontaktpersonen in häuslicher Quarantäne) im November, gilt laut der Fürther Gesundheitsbehörde **Wolf Butterback** als Corona-Hotspot. Die TK-Bäckerei hat für einen Tag die Produktion ruhen lassen, um neue Schutzmaßnahmen umzusetzen. Das Gesundheitsamt hatte bereits eine Reihe strengerer Maßnahmen angeordnet. So müssen beispielsweise Gemeinschaftsräume geschlossen werden, in Umkleiden wird die Personenzahl begrenzt auf maximal eine Person pro zehn Quadratmeter, der Mindestabstand von 1,5 Metern darf nirgendwo unterschritten werden. Zudem muss im gesamten Betrieb nun mit FFP2-Masken gearbeitet und eine ausreichende Lüftung sichergestellt werden. Man versuche jetzt, die Abläufe umzuorganisieren und noch weiter zu entzerren. Planungen für Reihentestungen der übrigen Mitarbeiter seien am Laufen.

PR

Liefer- & Abholgeschäft professionalisieren

Einer aktuellen **Lightspeed**-Umfrage zufolge planen nach dem zweiten Lockdown nur noch 6,0 Prozent der Deutschen, an den Feiertagen essen zu gehen. Aber: Die Ausgehflaute wirkt sich auf das Liefergeschäft aus, derzeit ein Rettungsanker für Gastronomen: Über ein Drittel der Befragten bestellt wegen Corona jetzt öfter zum Liefern oder Abholen, etwa jeder Siebte sogar explizit, um die lokale Gastronomie zu unterstützen. „Um zu überleben, müssen Gastronomen jetzt wieder voll auf das Liefer- und Abholgeschäft setzen und sich gleichzeitig online noch breiter aufstellen“, sagt **Stefan Brehm, Marketing Director Deutschland** bei Lightspeed. Das Unternehmen bietet für das Gastgewerbe verschiedene Tools, wie kontaktloses Bezahlen, Anbindung an das Reservierungs- und Bestellsystem Resmio sowie eine E-Commerce-Vorlage, mit der Gastronomen einen eigenen Online-Shop auf die Beine stellen können. PR



Lebensmittelumsätze nicht gestiegen

Der Run auf Supermärkte während der Pandemie hat die Umsätze mit Lebensmitteln nach Einschätzung des Herstellerverbands insgesamt nicht erhöht. „In der Summe haben wir nicht mehr umgesetzt unter Corona, weil wir das, was wir beim Endverbraucher gewonnen haben, in der Gemeinschaftsverpflegung verloren haben“, sagte der **Präsident des Lebensmittelverbands Deutschland, Philipp Hengstenberg**, gegenüber den Stuttgarter Nachrichten. Durch die Pandemie seien die Kosten gestiegen: „Alle Betriebe mussten ihre Arbeitsprozesse umstellen, also zusätzliche Hygienemaßnahmen umsetzen, Schichten neu zusammenstellen oder teilweise auf Homeoffice setzen“, sagte Hengstenberg. PR

EU-Parlament: Der Name Veggie-Burger bleibt

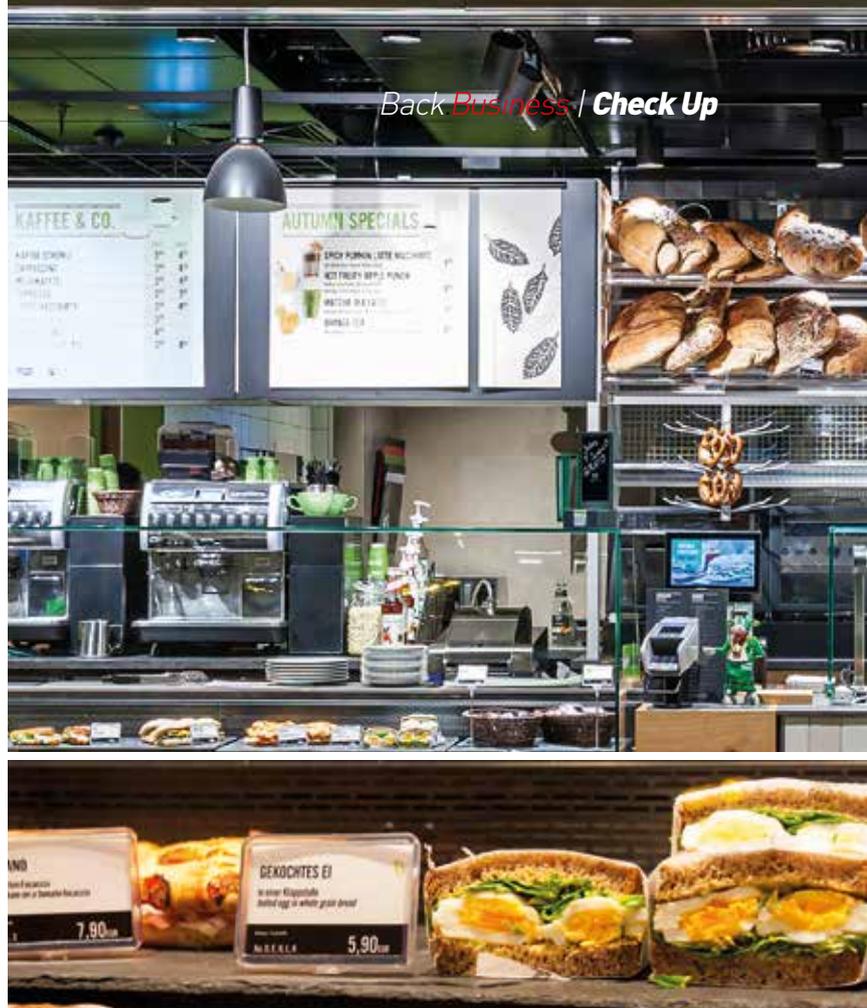
Das Europäische Parlament hat gegen das „Veggie-Burger-Verbot“ gestimmt. Pflanzensatzprodukte dürfen weiterhin als Burger, Schnitzel, Steak oder Wurst deklariert werden. Die Europaabgeordneten haben sich jedoch dafür ausgesprochen, die Verwendung von beschreibenden Begriffen wie „Art Joghurt“ und „Käsealternative“ für pflanzliche Milchprodukte zu verbieten. Begriffe wie „Mandelmilch“ und „veganer Käse“ sind in der Europäischen Union bereits seit 2017 verboten. PR

Mövenpick launcht neues Konzept

Seit dem 31. Oktober ist der Flughafen Berlin Brandenburg „Willy Brandt“ (BER) nach jahrelanger Verzögerung endlich eröffnet und ersetzt den Flughafen Berlin-Tegel. **Marché Mövenpick** hat die Gelegenheit genutzt und zwei neue Konzepte realisiert: Die **Sandwich Manufaktur** direkt gegenüber der Ankunft, die in frischem Look und mit neuem Brand Design das selbst gebackene und kreativ belegte Sandwich in den Mittelpunkt rückt – von klassisch-herzhaft bis vegetarisch-leicht. Und das neue **Mövenpick Café** befindet sich im Abflugbereich bei den Gates. Zukünftig können sich Geschäftsreisende und Urlauber auf ein gemütliches und trendiges Ambiente freuen. PR

Finexx übernimmt Biovegan

Die Stuttgarter Beteiligungsgesellschaft **Finexx** hat **Biovegan**, den führenden Anbieter von bio-veganen Back- und Kochzutaten, gekauft. Der branchenerfahrene Mittelstandsinvestor will damit den Aufbau einer neuen Plattform im schnell wachsenden Markt für vegane Zutaten und Bio-Produkte starten. Der Eigentümerwechsel legt den Grundstein für die langfristige Nachfolgelösung für **Nicol Gärtner**, die das Familienunternehmen Biovegan seit 2008 in zweiter Generation geführt hat. Neuer Geschäftsführer wird **Marc Oliver Dittrich**. Biovegan mit Sitz im rheinland-pfälzischen Bonefeld wurde 1986 gegründet und hat sich auf Entwicklung, Produktion und Vertrieb von biologischen, veganen und glutenfreien Backmischungen für Brot-, Pizza- und Kuchenteige, Desserts, Gelier- und Bindemittel sowie süße und herzhaft Saucen spezialisiert. Das von **Statista** zum „Innovativsten Unternehmen Deutschlands 2020“ gekürte und unter anderem mit dem „Großen Preis des Mittelstandes 2020“ ausgezeichnete Unternehmen beschäftigt derzeit rund 95 Mitarbeiter*innen. Der Jahresumsatz beläuft sich auf etwa 20 Millionen Euro. PR



Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen

Das **Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit** (BVL) hat seinen neuesten Jahresbericht vorgelegt. Demnach wurden 2019 exakt 506.916 Lebensmittelbetriebe von den Überwachungsbehörden der Bundesländer unangekündigt kontrolliert. Die Quote der Verstöße gegen die Vorschriften blieb dabei mit 12,9 Prozent auf vergleichbarem Niveau zum Vorjahr. Am häufigsten wurde mit 47,9 Prozent die Betriebshygiene von den Kontrolleuren beanstandet. Dahinter folgen Mängel im Hygienemanagement mit 23,0 Prozent. Die meisten Beanstandungen gab es in der Gastronomie und in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (68,9 Prozent). Auf Platz 2 folgt der Einzelhandel (20,3 Prozent).

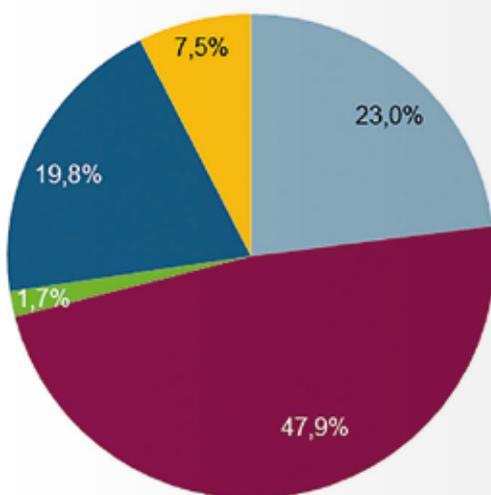
Bisher wurden die Beanstandungen ohne großes Aufsehen behoben. Mit dem Inkrafttreten der neuen EU-Kontrollverordnung kann die Lebensmittelaufsicht jetzt Einstufungen der Betriebe auf Grundlage der amtlichen Kontrollergebnisse veröffentlichen. Das heißt: Die Mängel werden für die Verbraucher*innen sichtbar. Eine Transparenz, die den beanstandeten Unternehmen sauer aufstößt, aber zu mehr Verbraucherschutz führen soll. So hatte der Bezirk Pankow von Berlin bereits 2009 amtliche Kontrollergebnisse im Internet veröffentlicht, was ihm aber 2014 vom Verwaltungsgericht

Berlin untersagt wurde, weil die rechtliche Grundlage dafür fehlte. Nun sieht die Sachlage anders aus und Berlin Pankow nimmt als erster Bezirk das EU-Gesetz zum Anlass, um die Ergebnisse der Lebensmittelüberwachung auf einer eigenen Internetseite zu publizieren und die Betriebe mit einem Smiley-System zu bewerten. Die Zuordnung der Smileys erfolgt nach einem Punktesystem (80 bis 78 Punkte = sehr gut, 77 bis 60 = gut, 59 bis 39 = befriedigend, 38 bis 21 = ausreichend, 20 bis 0 = nicht ausreichend). PR

Schenck will Baker Perkins übernehmen

Die Darmstädter **Schenck Process Group** (SPG), laut eigenen Angaben weltweiter Marktführer im Bereich der angewandten Messtechnik, wie Wägen, Dosieren, Fördern, Sieben und Automatisieren, will den britischen Bäckereianlagenbauer **Baker Perkins** (BP) übernehmen. BP hat seinen Hauptsitz in Peterborough/UK und produziert unter anderem Anlagen zur Herstellung von Brot, Keksen, Crackern, Süßwaren und Cerealien. Die SPG will mit dem Zukauf ihr globales Angebot für die Lebensmittel-Endmärkte weiter ausbauen. PR

BETRIEBSKONTROLLEN 2019



Gesamtzahl der registrierten Betriebe in Deutschland	1.216.289
davon im Jahr 2019 kontrolliert	506.916 (41,7%)
davon Betriebe mit Verstößen	65.161 (12,9%)

Art der Verstöße

Hygienemanagement	28.704
Betriebshygiene allgemein	59.675
Zusammensetzung	2.145
Kennzeichnung/Aufmachung	24.678
Andere Verstöße	9.369

Jahresbericht 2019 zum Mehrjährigen nationalen Kontrollplan, Quelle: BVL

Bahlsen: Ausgezeichnet für gerechte Bezahlung

Der **Betriebsrat** des **Bahlsen**-Werkes Varel hat den Deutschen Betriebsräte-Preis in Gold gewonnen für den Einsatz für eine gerechtere, diskriminierungsfreie Bezahlung der Beschäftigten. Vor allem Frauen seien in höhere Lohngruppen aufgestiegen. „Arbeitgeber sperren sich oft mit Händen und Füßen, wenn die Eingruppierung in die verschiedenen Lohngruppen grundsätzlich hinterfragt wird. Dieses ganz dicke Brett haben die **Betriebsratsvorsitzende Manuela Haase** und ihre Kolleginnen und Kollegen jahrelang beharrlich und mit viel Herzblut gebohrt. Mehr als 100 Frauen haben nun Monat für Monat mehr Geld in der Tasche“, sagt **Claudia Tiedge, stellvertretende Vorsitzende der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)**. Unterstützt wurde dies durch die NGG-Initiative Lohngerechtigkeit, die die Tätigkeiten darauf geprüft hat, ob sie den Kriterien der Lohngruppen, in welche die Beschäftigten eingruppiert waren, entsprechen. Oft waren im Werk Varel die Aufgaben komplexer und verlang-

ten mehr Fachwissen, als für die jeweilige Lohngruppe vorgesehen war. PR

Kakaovermahlung: Rückgang hält an

Die Kakaovermahlung, der Indikator für die Nachfrage nach Kakao für die Schokoladen- und Süßwarenproduktion, ist laut **Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie** auch im 3. Quartal 2020 deutlich gesunken. Der Rückgang ist im Vergleich zum Vorquartal mit 16,3 Prozent allerdings abgeschwächt. Die elf von der Bohne aus arbeitenden Unternehmen in Deutschland, die mit ihren Produktionsstätten am Meldeverfahren teilnehmen, haben im 3. Quartal 2020 rund 93.355 Tonnen Kakao vermahlen – ein Minus von 9,7 Prozent gegenüber dem Vorjahresquartal. Weiterhin sind wegen des Coronavirus Absatzkanäle wie Geschäfte für den Reisebedarf, zum Beispiel an Flughäfen, und vor allem der Export von Süß- und Schokoladenwaren beeinträchtigt. Die **Europäische Kakaorganisation (ECA)** meldet für das 3. Quartal 2020

SYNERGIEN NUTZEN UND KRÄFTE BÜNDELN!

Ganz unter diesem Motto haben wir uns entschieden, das Know-how der **Siebert GmbH Versicherungsmakler** im Bäckereihandwerk mit der jahrzehntelangen Erfahrung und dem umfassendem Marktüberblick der **nordias GmbH Versicherungsmakler** zu verbinden.



Wir freuen uns, auch unter neuem Namen, weiterhin ein starker und verlässlicher Partner in Versicherungsfragen zu sein und dass Sie fortan noch mehr von unserem starken Netzwerk profitieren werden.

Sprechen Sie uns an. Wir sind gerne für Sie da.



nordias GmbH Versicherungsmakler
Ichtershäuser Straße 74 · 99310 Arnstadt
info@nordias.de · www.nordias.de



ebenfalls einen Rückgang. Es wurden europaweit 345.730 Tonnen Rohkakao vermahlen. Dies entspricht einem Minus von 4,7 Prozent im Vergleich zum Vorjahresquartal. PR

Zacharias-Preis: Die Gewinner 2020

Der von **CSM Bakery Solutions** gestiftete Branchenpreis für das Bäckerhandwerk ging in diesem Jahr an **Goeken backen** aus Bad Driburg, **Bäckerei Schmitt** aus Frankenwinheim sowie **Reiß Beck** aus Kirchzarten. **Volker Schmidt-Skories**, Inhaber von **Kaiser.Die Vollkornbäckerei**, wurde für sein



Die Gewinner des Zacharias-Preises 2020 (v.l.n.r.): Axel und Eva Schmitt (Bäckerei Schmitt), Eva und Benedikt Goeken (Goeken backen), Aneta Morar und Volker Schmidt-Skories (Kaiser. Die Vollkornbäckerei), Björn und Michaela Reiß (Reiß Beck)

Lebenswerk ausgezeichnet. Die Preisträger 2020 überzeugten mit zeitgemäßen, verbraucherrelevanten, kreativen Marketing- und PR-Konzepten sowie großem Einsatz für das Image handwerklicher Backwaren. So punktete die Bäckerei Reiß Beck mit ihrer ‚Home Backstube‘. Die Idee: ein leckeres Angebot an süßen und herzhaften Backwaren mit extra langer Frischhaltung, das zu Hause eingelagert und/oder selbst aufgebacken werden kann. Goeken backen erhielt den Preis für das ‚Radio Hochstift Brot‘, das gemeinsam mit den Menschen aus der Region hergestellt wurde und die Bäckerei Schmitt für ihre ‚FCK-Corona-Kampagne‘, mit der Inhaber Axel Schmitt während des Corona-Lockdowns auf die Bäckerbranche aufmerksam gemacht, den Zusammenhalt gestärkt und Mut verbreitet hat. Bio-Bäcker Volker Schmidt-Skories erhielt die Trophäe für sein Lebenswerk und nachhaltiges Engagement, das sich durch Verantwortung gegenüber Umwelt, Mitarbeitern, Produkten und Lieferanten auszeichnet. KE

Plastik- und Glassplitter in Backwaren aufspüren

Bei der Herstellung von Lebensmitteln kann schnell etwas schief laufen, sodass versehentlich Fremdkörper in die Produkte geraten. Die etablierten Röntgenverfahren erkennen aber vor allem Metalle – Glas-, Kunststoff- und Holzteilchen stellen ein Restrisiko dar. Ein Analysegerät namens Sammi aus dem **Fraunhofer-Institut für Hochfrequenzphysik und Radartechnik** (FHR) kann diese Lücke nun schließen und für mehr Sicherheit bei der Lebensmittelproduktion sorgen. „Unser System basiert auf Millimeterwellen und kann das etablierte Röntgenverfahren ergänzen“, sagt **Daniel Behrendt, Geschäftsfeldsprecher** am FHR. „Denn es erkennt die Fremdstoffe, die Röntgenverfahren schnell übersehen – also Glassplitter, Kunststoffe und Holz. Nicht durchleuchten kann es dagegen Metalle, dies fangen wiederum die Röntgenverfahren auf.“ Ein weiterer Vorteil: Die Millimeterwellen, mit denen die Lebensmittel untersucht werden, sind gesundheitlich unbedenklich. In ersten Machbarkeitsstudien konnte Sammi via Radar Glassplitter in Doppelkeksen und fehlende Schokostückchen in Adventskalendern nachweisen.

Das Prinzip der Untersuchung: Das Lebensmittel wird auf ein Band gelegt und durch das Gerät befördert. Oberhalb des Bandes rotiert die Sendantenne und schickt ihre Wellen durch das Produkt, unterhalb fängt die Empfangsantenne die Wellen wieder auf. Die Millimeterwellen werden durch die verschiedenen Materialien des Lebensmittels auf jeweils ganz eigene Weise abgeschwächt und spezifisch in ihrer Laufzeit verzögert. Daher lassen sich mit ihnen nicht nur Struktur und Zusammensetzung des Lebensmittels erkennen, sondern auch kleinste Abweichungen – wie sie etwa durch Fremdkörper hervorgerufen werden. Wird jedem Messpunkt ein Pixel zugeordnet und die Veränderungen farblich codiert dargestellt, erhält man als Ergebnis ein Bild des untersuchten Gegenstands, auf dem Fremdkörper sofort zu erkennen sind. Selbst verpackte Ware lässt sich auf diese Weise berührungslos und zerstörungsfrei untersuchen. Der Prototyp hat eine Größe von 40 x 40 x 30 Zentimeter. Mit ihm können bis zu 30 x 30 x 5 Zentimeter große Lebensmittel analysiert werden. „Rein technologisch gibt es hier jedoch keine Grenze“, so Behrendt. Die Technologie eignet sich jedoch nicht nur zur Lebensmittelkontrolle. So bietet das System

unter anderen bei der zerstörungsfreien Produktprüfung Vorteile: Bei der Untersuchung eines Adventskalenders lässt sich beispielsweise erkennen, ob die Klebepunkte, die den Kalender zusammenhalten, dick genug aufgetragen wurden. Für die Kontrolle von Briefen und kleineren Paketsendungen wird das System von **Hübner Photonics** bereits unter dem Namen T-sense vermarktet. PR

Hannover: Bäcker unterstützen sich gegenseitig

Unter dem Motto „In der Gemeinschaft sind wir stark“ haben die **Innungsbäckereien der Region Hannover** gegenseitige Liefergarantien bei Corona-bedingten Produktionsschließungen vereinbart. „Arbeitsplätze sowie die Nahversorgung der Kunden sichern, das ist das erklärte Ziel“, erklärt **Obermeister Cord Buck** die Initiative seiner Bäcker. Sollte eine Bäckerei in der Region die Produktion Corona bedingt schließen müssen, so kann der Betrieb Produkte von einem anderen Kollegen beziehen, um weiterhin Kunden mit Waren versorgen zu können. PR

Hastor-Clan übernimmt Dat Backhus

Die Gläubigerversammlung der Hamburger **Heinz Bräuer GmbH + Co. KG** (Dat Backhus) hat den Insolvenzplan einstimmig angenommen, so dass das im April beantragte Insolvenzverfahren aufgehoben wird. In den vergangenen Monaten hatte die Bäckereikette sich von zu teuren Standorten getrennt und agiert nun mit 93 von ehemals 119 Filialen, rund 1.050 Arbeitnehmern sowie zwei Produktionsstandorten. Die **Bartels-Langness Gruppe** (Backring Nord) aus Kiel scheidet als Gesellschafterin aus, wird aber die Dat Backhus weiterhin beliefern. **Precapital Partners** übernimmt das Ruder. Hinter der Berliner Beteiligungsgesellschaft steckt die bosnische Unternehmerfamilie **Hastor**. **Nijaz Hastor** und seine Familie besitzen ein Firmenimperium, das mehr als drei Milliarden Euro im Jahr umsetzt. Rund 12.000 Menschen produzieren auf vier Kontinenten Autoteile, Yachten, Textilien, Schuhe und Möbel, betreiben Banken sowie Versicherungen. Auf den Erhalt von Arbeitsplätzen nimmt Hastor dabei keine Rücksicht. PR

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Der **Verband Deutscher Großbäckereien** und die **Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten** haben sich für Berlin und die fünf ostdeutschen Bundesländer auf einen neuen Tarifvertrag (gilt bis 31. Dezember 2021) geeinigt: Für 2020 erhalten die Beschäftigten einschließlich der Auszubildenden eine steuer- und sozialversicherungsfreie Corona-Prämie in Höhe von 500 Euro – bereits gezahlte Corona-Prämien können damit verrechnet werden; zum 01. Januar 2021 steigen die Entgelte und Ausbildungsvergütungen um 2,33 Prozent – das Eckentgelt in der Gruppe G liegt dann bei rund 3.160 Euro • Zum 1. November ist das **Multivac** Unternehmen **Trimaster Oy** mit Sitz im finnischen Tampere als Management-Buy-Out mehrheitlich verkauft worden – bei Automatisierungs- und Linienprojekten werden die Multivac Tochtergesellschaften wie bisher mit Trimaster arbeiten • Die **Globus-Gruppe** erzielte im Geschäftsjahr 2019/2020 (endete am 30.06.2020) europaweit mit 7,95 Milliarden Euro Umsatz (EBIT 284 Millionen Euro) ein Plus von 3,2 Prozent; die deutschen Globus-Warenhäuser erwirtschafteten vor dem Hintergrund mehrwöchiger Schließung ihrer Restaurants einen Umsatz von 3,38 Mrd. Euro (plus 0,3 Prozent) und die 40 Globus-Meisterbäckereien ein Plus von 3,0 Prozent • Die studierte Ökotrophologin **Katharina Fiedrich**, seit 2018 **Werksleitungsassistentin** bei **Harry-Brot**, ist mit neun weiteren jungen Talenten der Ernährungswirtschaft mit dem begehrten Förderpreis „Stiftung Goldener Zuckerhut“ ausgezeichnet worden – Fiedrich begann bei der Großbäckerei 2015 als Praktikantin im Qualitätsmanagement und hat in ihrer aktuellen Position bereits mehrfach die Leitung des Stammwerks in Schenefeld übernommen • Die **Wiener Feinbäckerei Heberer** begibt nach 2011 und 2016 seine nunmehr dritte fünfjährige Unternehmensanleihe (ISIN: DE000A289X19) mit einem Volumen von bis zu 6,0 Millionen Euro – sie kann ab einer Mindestsumme von 1.000 Euro gezeichnet werden und bietet einen Jahreszins von 4,0 Prozent • Die **Erste Salzwedeler Baumkuchenfabrik Hennig** ruft alle Chargen ihrer Baumkuchen-Produkte zurück, weil sie nicht ausschließen kann, dass sie mit Schimmel und Bakterien kontaminiert sind •

Vorsicht! Giftig!

PROBLEMFALL

SESAM



Die EU-Kommission reagiert alarmiert wegen Sesamsaat aus Indien. Ganze Chargen von Rohwaren sind mit dem krebserregenden Pflanzengift Ethylenoxid belastet und wurden zurückgerufen. Dabei warb ein indischer Hersteller mit dem Einsatz des Pestizids sogar auf seiner Webseite. Auch diverse deutsche Bäckereien haben die Saaten in Bagels und Co. verarbeitet.

Erst mussten **Aldente**-Sesambagel aus dem Handel und von den Verbrauchern zurückgerufen werden und jetzt sogar Bio-Sesam, weil die Samen mit dem krebserregenden und in Deutschland seit 1981 verbotenen Pestizid Ethylenoxid (ETO) behandelt wurden (Check Up Back, Business berichtete in 13/2020). Die **Partners in Bio GmbH** hat den „Bio Kerne Mix“ mit Mindesthaltbarkeitsdaten ab dem 15.07.2021 bis einschließlich 03.09.2021 zurückgerufen. Das Produkt wurde bei **Aldi Süd** und **Aldi Nord** verkauft.

Das **Europäische Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel** der **Europäischen Kommission** berichtet über eine massive ETO-Kontamination von indischer Sesamsaat: 30,1 mg/kg. Das ist weit über dem erlaubten Restgehalt. Bei unverarbeiteter Sesamsaat liegt der EU-weite maximale Rückstandshöchstgehalt (RHG) bei 0,05 mg/kg. Laut dem **Hamburger Warenverein** nennen die belgischen und die niederländischen Behörden drei indische Hersteller, die die ETO-belasteten Samen vertrieben haben: **Dhaval Agri Exports** in Rajkot, **Keventer Agro Ltd** in Naroda Ahmedabad und **Amrutva Fine Foods LLP** in Kandival Mumbai.

Hersteller hat mit ETO geworben

Das Unfassbare: Der Sesam-Hersteller **Talakshi Lalji & Co.** aus Mumbai hat sogar bis vor kurzem auf seiner Webseite damit geworben, dass er die Saaten mit Ethylenoxid begast. In Indien eine gängige Praxis, um Bakterien, Viren und Pilze abzutöten. Die EU-Kommission vermutet, dass Ethylenoxid verwendet wurde, um den Verderb mit Salmonellen zu verringern. Dieser Sesam-Rückruf zeigt, wie lückenhaft und unsicher die Qualitätskontrollen trotz aller Vorschriften sind. Es stellt sich grundsätzlich die Frage: Wie ernst nehmen Lebensmittelhersteller, wie Bäcker und Snackproduzenten, sowie Rohwarenhändler tatsächlich die Sicherheit ihrer Waren?

Die EU-Kommission räumt zumindest ein, dass es Probleme mit der Prüfmethode gibt, und vermutet, dass der Import von kontaminierter Sesamsaat bereits einige Zeit andauert. Auch deshalb nimmt die EU-Kommission die Funde sehr ernst und hat im Eiltempo eine neue Verordnung erlassen. Seit dem 26. Oktober wird indischer Sesam noch stärker als bisher kontrolliert. Wegen Salmonellengefahr unterliegt die indische Sesamsaat bereits einer erhöhten Kontrollfrequenz von 20 Prozent beim Import. Diese Frequenz wurde nun auf 50 Prozent hoch gesetzt. Beim Import wird zudem das Vorliegen eines amtlichen Gesundheitsdokumentes des Drittlandes verlangt. Das heißt: Die indischen Behörden müssen die Sesamsaat vor dem Export in die EU testen und bescheinigen, dass der EU-Grenzwert von 0,05 mg/kg für Ethylenoxid nicht überschritten wird. „Allerdings ist schwimmende Ware und Ware, die vor Montag, dem 26. Oktober, Indien oder das Versandland verlassen hat, von den erhöhten Kontrollmaßnahmen nicht betroffen“, warnt der Hamburger **Rohstoffhändler** und **Inhaber** von **Specialty Brokers Sascha Hönig**.

Einkäufer und Hersteller sind gefordert

„Am Beispiel der Sesamsaat sehen wir, wie wichtig es ist, seine Rohstoffe aus kontrolliertem Anbau zu beziehen. Es reicht nicht, EU-konforme Ware oder eine maximale Begrenzung der Pestizide zu vereinbaren. Nur wenn die gesamte Erzeugungskette transparent ist und unter ständiger und eigener Kontrolle steht, ist man vor einer Rückrufaktion mit entsprechend existenzgefährdeten Rufschädigungen sicher“, betont Hönig. Die Einkäufer

und Lebensmittelhersteller müssen ihre Qualitätskontrollen und -standards verbessern. Das **Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft** (BMEL) fordert von den Unternehmen, „dem Sachverhalt in den Eigenkontrollen eine verstärkte Aufmerksamkeit zukommen zu lassen“. Genau darauf zielt die neue EU-Strategie „Farm to Fork“ (F2F). Die EU will über die Begrenzung der Mehrfachbelastung (Pestizidcocktail) und über das Lieferkettengesetz zukünftig die EU-Verbraucher bei Importen aus dem Drittland absichern. Entsprechende Verordnungen sind in Arbeit.

Pestizidmonitoring wichtiger denn je

Weil Sascha Hönig, der früher jahrelang bei der **Bäko** als Einkäufer gearbeitet hat, die Probleme bei importierten Rohwaren aus Drittländern nur zu gut kennt, hat er mit Laboren ein spezielles Integriertes Pestizid Monitoring (IPM) entwickelt. Im Rahmen dieses Monitorings sind exakt vier Pestizide erlaubt, welche die Bauern einsetzen dürfen und die sie zu einem subventionierten Preis direkt vom IPM-Agrarteam erhalten. Jede IPM-Rohwarenpartie wird vom IPM-Agrarteam bei Wareneingang kontrolliert und beprobt. Die Muster werden in ein EU-akkreditiertes Labor geschickt und auf das gesamte Pestizidspektrum untersucht. Das Testat wird archiviert. So kann Specialty Brokers beziehungsweise Sascha Hönig garantieren, dass die von ihm gehandelten Sultanas aus dem IPM-Anbau die F2F-Kriterien erfüllen und sind garantiert Ethylenoxid-frei. Zwar handelt Hönig keine Sesamsaaten, aber das zertifizierte IPM ließe sich für jede Art von Rohware umsetzen, um so das Qualitätsmanagement zu verbessern und Rückrufe zu verhindern.

Paola Rentsch

