

Check Up

N°1 26. JANUAR 2019

Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

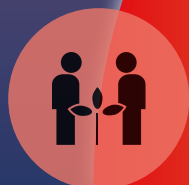


MARKTENTWICKLUNG

INVESTITIONEN



ROHSTOFFKOSTEN



2019

BRANCHENBAROMETER

DIE STIMMUNG IST VERHALTEN

MITARBEITER-REKRUTIERUNG



KOSTENLOSE STELLENANZEIGE

- Branchenspezifische* Stellenanzeigen

-So unterstützt Check Up Back.
Business die
Branche bei Ihrer Suche nach
Fachkräften.

- Private Kleinanzeigen*

-Auch kleinere Bäckereibetriebe
erhalten die Chance, kostenlos
Kontakte zu Fachkräften
herzustellen.

Back.Business | Check Up

für ihre Entscheidung sowie dem Zentralverband für meine Nominierung. Ich war, bin und werde immer sein: Bäcker aus großer Leidenschaft, ganz tief im Herzen verwurzelt."

Der 1972 geborene Baier führt den Betrieb in sechster Generation. Als World Baker of the Year 2018 löst er nun den Spanier Jordi Morera ab. Die Auszeichnung wird Baier feierlich während der Iba 2018 im Rahmen der IIBK-Konferenz verliehen. Besucher der Messe in München können das Ausnahmetalent in der Iba Speakers Corner (Halle A1) am 16. September live erleben und bei den Iba Virtual Bakery Tours (Halle B3) einen Einblick in seine Bäckerei erhalten.

Umsatz mit Verpackungen bei 10,73 Milliarden Euro

Wie der **Wirtschaftsverband Papierverarbeitung e.V. (WVPV)** mitteilt, ist der Umsatz mit Verpackungen aus Papier, Karton, Pappe und Folien 2017 gegenüber 2016 deutscher als die Papierverarbeitung insgesamt um drei Prozent auf 10,73 Milliarden Euro gestiegen, wobei die Inlandsumsätze mit rund 8,27 Milliarden Euro sogar um 3,3 Prozent über dem Vorjahr lagen.

Eine große Herausforderung der Papier- und Folienverarbeiter sind die seit Jahresbeginn 2017 stark steigenden Papier- und Kartonpreise, die bei einem Anteil von bis zu 60 Prozent an den Gesamtkosten, eine extreme Kostenbelastung der Unternehmen darstellen. Hinzu kommen steigende Kosten für Energie, Personal und Frachtdienstleistungen. In den Unternehmen der deutschen Papier- und Folienverarbeitung waren im vergangenen Jahr durchschnittlich 81.832 Mitarbeiter beschäftigt. ☺

Délic France weiterhin auf Erfolgskurs

Der Umsatz der **Délic France Deutschland** lag im Geschäftsjahr 2017/2018 bei etwa 60 Millionen Euro. Im Markt konnte das Unternehmen neben seinen französischen Spezialitäten vor allem mit Spezialbröten für die ernährungsbewussten Genießer sowie mit rustikalen Broten für den ursprünglichen Genuss punkten. Mit Gründung der 100-prozentigen Tochtergesellschaft **Heinz Bakery GmbH**, in der die Tiefkühlsparte der Bäckereikonditorei **Heinz KG** aufging, verfügt Délic France seit September 2017 über entsprechendes Know-how. Das Unternehmen in Altdorf ist spezialisiert auf handwerklich gefertigte, rustikale Brote und Brötchen sowie mediterrane Brotspezialitäten. **Geschäftsführer Achim Zimmermanns** sieht der weiteren Geschäftsentwicklung optimistisch entgegen. ☺

Erfolgreiche Produktneuerungen, wie die von Superfood Petites Baguettes, Dimkai-Chia-Cranberry, beweisen, dass Délic France den Puls der Zeit trifft.



PRIVATE KLEINANZEIGE



IREKS

Die Aufgaben:

- Verantwortung für den Vertrieb und die Produktion von Backwaren
- Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von Marketingmaßnahmen und Seminars
- Ausarbeitung von Backrezepturen und produktbegleitendem Material
- Ausarbeitung von Rezepturen für eine optimale Herstellung von Backwaren
- Rezepturen von Fachliteratur und Broschüren
- Durchführung von gelegentlichen Backarbeiten bei Kunden

Die Stelle:

- Vollzeitstelle (in der Regel 40 Stunden wöchentlich) in der Bäckerei (in der Regel 40 Stunden wöchentlich) in der Lebensmittelindustrie
- Standort in der Region München
- Qualifikationsanforderung: (DIP) CA, English (DIP) CA, Bachelor
- Berufserfahrung und/oder ein abgeschlossenes Studium

Interessiert?

Sie möchten sich um eine interessante Stelle bewerben mit attraktiven Sozial und Zusatzleistungen. Die maximale Gehaltsstufe beträgt 40.000,- € brutto monatlich.

Interessiert?

Sie möchten sich um eine interessante Stelle bewerben mit attraktiven Sozial und Zusatzleistungen. Die maximale Gehaltsstufe beträgt 40.000,- € brutto monatlich.

IREKS GmbH | Löhndorfer Str. 21 | 91234 Altdorf | Tel. 09121 756 4122 | info@ireks.com | www.ireks.com

*Größe: max. 90 mm breit /
140 mm hoch (1/4 Seite) 4c

Check Up Back.Business

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

Liebe Leserinnen und Leser,



in dieser Ausgabe leuchtet die Begrüßung ausnahmsweise einmal in einem lebhaften Koralle-Ton. ‚Living Coral‘ wurde vom US-amerikanischen Pantone Color Institute zur Farbe des Jahres 2019 gekürt. Sie wird uns wahrscheinlich auch in der Backbranche durch das Jahr begleiten und zum Beispiel auf Torten, Dekoren, Verpackungen und so weiter zu finden sein. Bleibt abzuwarten, wie weit sich dieser Farbton in den kommenden Monaten durchsetzen wird. Was sonst noch Trend auf dem Backwarenmarkt ist beziehungsweise großes Potenzial dazu hat, lesen sie ab Seite 20.

Apropos Ausblick auf 2019. Natürlich haben wir für Sie wie gewohnt in der ersten Ausgabe des Jahres unser Branchenbarometer erstellt. Vielen Dank, dass Sie so zahlreich an der Umfrage teilgenommen haben. Dadurch konnten wir wieder ein umfassendes Stimmungsbild der Branche abbilden. Mehr dazu auf Seite 10.

Darüber hinaus finden Sie in dieser Ausgabe neben aktuellen Branchenmeldungen einen Bericht über RutinX. Dieser Tatarische Buchweizen ohne Bitteraroma lässt sich im Back- und Snackbereich vielfältig als Zutat einsetzen (Seite 16). Wir haben mit den Betreibern einer Bio- und Vollkornbäckerei über ihre tägliche Arbeit und die Passion zum traditionellen Backen gesprochen (Seite 30) und werfen einen Blick auf die anstehende Biofach (Seite 36), die vom 13. bis 16. Februar in Köln stattfindet.

Darüber hinaus finden Sie in dieser Ausgabe neben aktuellen Branchenmeldungen einen Bericht über RutinX. Dieser Tatarische Buchweizen ohne Bitteraroma lässt sich im Back- und Snackbereich vielfältig als Zutat einsetzen (Seite 16). Wir haben mit den Betreibern einer Bio- und Vollkornbäckerei über ihre tägliche Arbeit und die Passion zum traditionellen Backen gesprochen (Seite 30) und werfen einen Blick auf die anstehende Biofach (Seite 36), die vom 13. bis 16. Februar in Köln stattfindet.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Janina Ohrtmann

Janina Ohrtmann, Chefin vom Dienst Check Up Back.Business

**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	10
Branchenbarometer 2019: Die Branche startet zurückhaltend ins neue Geschäftsjahr	

BRANCHE

RutinX – Tatarischer Buchweizen: Revival eines Superfoods	16
Marktanalyse: Trends 2019 – die Ansprüche der Kunden steigen	20
Bio-Bäckerei: Entwicklung über Generationen	30
Biofach 2019: Handwerkliches in Bio-Qualität	35

RUBRIKEN

Editorial	3
News / Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	28
Produktneuheiten	38
Personalien & Termine	40
Handelsregister	43
Impressum	46
Wie kriegen Sie's gebacken?	47

Check Up
Back.Business

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

Insolvente **Fortuna** nun Teil der **König Gruppe**

Bäckereimaschinenhersteller **Fortuna** mit Sitz im oberfränkischen Bad Staffelstein, der im Oktober 2018 Insolvenz angemeldet hatte, ist als neu gegründete **Fortuna Maschinen GmbH** seit Anfang Januar Teil der **König Gruppe**. König **Geschäftsführer Wolfgang Stauer** begründet die Entscheidung zu diesem strategischen Schritt: „Das Know-how bei Fortuna ist enorm und wir wollen diesen einzigartigen Erfahrungsschatz für den Markt erhalten und ausbauen. Außerdem erweitern wir damit auch unser Produktportfolio für handwerkliche Betriebe.“ Fortuna entwickelt und fertigt seit 1887 Maschinen zur Produktion von Kleingebäck und beschäftigt 90 Mitarbeiter, darunter zehn Auszubildende.

Die Fortuna Maschinen GmbH erwirbt in Form eines Asset Deals Vermögensgegenstände, Marke, Patente und übernimmt die Mitarbeiter. Die Marken König und Fortuna werden unabhängig voneinander am Markt positioniert. Vorrangiges Ziel sei die intensive Betreuung der internationalen Kunden sowie die Fertigstellung bestehender und Gewinnung neuer Aufträge und die Sicherstellung einer hohen Qualität im Kundendienst. JO

Rational und Frima nun unter einem Dach

Die Marken **Rational** und **Frima** werden zukünftig unter einem Markendach zusammengeführt. Rückwirkend zum 1. Januar werden beide Produktlinien – die Combi-Dämpfer und das VarioCookingCenter – durch die Rational Deutschland GmbH (bisher Rational Großküchentechnik GmbH) vertrieben. Die Frima Deutschland GmbH wird auf die Rational Großküchentechnik GmbH verschmolzen. Der Firmename ändert sich in **Rational Deutschland GmbH**. JO

Frischback: Sanierung durch **Eigenverwaltung**

Die Traditionsbäckerei **Frischback GmbH** aus Arnstadt hat beim Amtsgericht Erfurt erneut einen Antrag auf ein Eigenverwaltungsverfahren gestellt.

Bereits im Sommer 2017 war das Unternehmen in finanzielle Schieflage geraten, konnte das Sanierungsverfahren im April 2018 aber wieder verlassen. Die erneute Notlage ist nach Angaben des Unternehmens besonders auf den Umsatzrückgang durch den vergangenen Hitzesommer zurückzuführen. Weiterhin sei die im Frühjahr 2018 geplante Zusammenführung der Produktion und Logistik am neuen Standort in Erfurt ins Stocken gekommen. Die erhofften Kosteneinsparungen sind somit noch nicht eingetreten. Beide Ursachen führten bei Frischback zu einem Liquiditätsproblem, sodass sich **Geschäftsführer Alfred Heyl** zu dem Antrag entschied. „Die damals entwickelten Sanierungsmaßnahmen waren richtig und sind auch weiterhin die Basis für die weiteren Schritte. Sicherlich wird es noch Anpassungen geben, um den Umzug nach Erfurt schnellstmöglich abzuschließen. Darüber hinaus steht der Vertrieb bei mir ganz oben auf der Agenda“, so **Josef Reindl**, neben **Nico Rath** einer der **Branchenexperten**, der die Sanierung zukünftig begleitet und damit Geschäftsführer Heyl entlasten soll. Reindl führte bereits 30 Jahre erfolgreich die **Hasi-Bäckerei** mit 21 Filialen, die er im Mai 2018 verkaufte. Er ist bereits Eigentümer der Produktionsstätte in Erfurt, die er an Frischback vermietet. Nico Rath war bis vor kurzem für die Gesellschafter der **Harald Fuchs Bäckerei** in Bamberg tätig und hatte zuvor schon Filialbäckereien aus Krisensituationen geführt. Die ersten Maßnahmen zur Fortführung seien bereits umgesetzt. Zudem kündigte das Unternehmen bereits Stellenabbau an. Rund 80 der aktuellen 760 Stellen werden im Zuge der Restrukturierung wegfallen, bestätigte **Markus Haase** von der **Beratungsgesellschaft Buchalik Brömmekamp**. Weitere Schritte sind die Schließung von rund zehn der derzeit 103 Filialen und der Stopp des Liefergeschäfts an Krankenhäuser, Schulen, Kitas und Altenheime. JO

Produkte von **Wigo** nun bei **Zeelandia** erhältlich

Zeelandia erweitert in Zukunft sein Sortiment durch hochwertige Aromen- und Sahnestandprodukte von der **Wigo GmbH**. Seit dem ersten Januar wird der Aromen- und Sahnestandhersteller Wigo als Tochtergesellschaft an die **Zeelandia GmbH & Co. KG** angegliedert. Die **Zeelandia B.V.** ist bereits seit dem Januar 2017 Mehrheitsgesellschafter der Wigo GmbH aus Tritttau. Wigo stellt

im Premiumbereich natürliche Aromen, Aromapasten, Sahnestände und andere Konditoreiprodukte her. Diese Portfolioerweiterung ist Teil von Zeelandias Wachstumsstrategie und stärkt die Unternehmensexpertise in den genannten Produktbereichen. Der langjährige **Geschäftsführer** von Wigo, **Peter Oberbloibaum**, der das Geschäft viele Jahre gemeinsam mit **Jan Schierke** erfolgreich geführt hat, ist im Dezember 2018 in den Ruhestand gegangen. Jan Schierke bleibt als **Gesellschafter** und **Geschäftsführer** im Unternehmen und wird sich weiterhin um die Belange der Produktentwicklung und Produktion kümmern. JO

CHG will 100 Prozent von **Wback** übernehmen

CHG PPC Intermediate II LLC, seit Anfang 2018 Tochtergesellschaft der amerikanischen Private-Equity-Gesellschaft **PPC Partners** und Investor für Lebensmittelhersteller – darunter für Backwaren, hat vor, 100 Prozent der Anteile an der deutschen

Wback Holding GmbH mit Sitz in Bönen zu übernehmen. Das geht aus einer Veröffentlichung des Bundeskartellamts vom 19. Dezember 2018 hervor. Wback ist Hersteller von Softbrötchen und Lieferant von großen Systemrestaurants wie Burger King. CHG übernahm bereits im August 2018 den Kekshersteller **Cookietree Bakeries** aus Salt Lake City (Utah) und baut mit dem Kauf von Wback nun seine Marktposition aus und betreibt Produktionsstätten in den USA, Kanada und Westeuropa. JO

Neue Online-Plattform über **Hygienekontrollen**

Die Verbraucherorganisation **Foodwatch** und die Transparenz-Initiative **FragDenStaat** wollen mit der neuen Online-Plattform ‚Topf Secret‘ Licht ins Dunkel der Hygienezustände bringen, wie es in einer Presseerklärung steht. Auf dem Mitmach-Portal können Verbraucher mit nur wenigen Klicks die Ergebnisse von Hygienekontrollen in Restaurants, Bäckereien und anderen Lebensmittelbetrieben abfragen und veröffentlichen.

Emmer – Urgetreide mit Zukunft

wieder entdeckt

Artenerhalt

Urgetreide

**Schapfen
Mühle**
seit 1452



Ursprüngliches und Bewährtes muss erhalten werden – Dank der Schapfen-Mühle gibt es den Emmer auch heute noch. Mit dem Anbau der fast vergessenen Getreidesorte tragen Landwirte zum Artenerhalt bei. Feste Spelze

umgeben die Körner des Emmers und schützen sie so weitestgehend vor negativen Umwelteinflüssen. Das Getreide ist dadurch robust und resister gegenüber Schädlingsbefall. Mehr Infos unter emmer.info

Grund für die Initiative sei, dass seit Jahren ungefähr jeder vierte kontrollierte Lebensmittelbetrieb in Deutschland beanstandet werde, die Verbraucher von diesen Zuständen jedoch meistens nichts wüssten. Die Behörden hielten die Kontrollberichte bis auf wenige Ausnahmefälle geheim. Foodwatch und FragDenStaat wollen mit der Plattform Druck aufbauen, damit Behörden in Zukunft ausnahmslos alle Kontrollergebnisse veröffentlichen müssen. Unter www.topf-secret.foodwatch.de können Verbraucher bei den zuständigen Behörden einen Antrag auf Veröffentlichung der Ergebnisse amtlicher Hygiene-Kontrollen stellen. JO



Das neue Konzept von Marché: die Marché Mövenpick Sandwich Manufaktur. Vor Ort gebackenes Brot wird vor den Augen der Kunden zu Sandwichs weiterverarbeitet.

Sandwich-Manufaktur rückt Handwerk in Fokus

Mit der Marché Mövenpick Sandwich Manufaktur stellte **Marché** kürzlich ein neues Konzept am Flughafen Berlin-Schönefeld vor, das das bisherige Marché Bistro-Konzept langfristig ablösen

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

Die Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft **EVG Landwege eG** hat die Lübecker **Vollkornbäckerei Freibackhaus** übernommen, diese sei für **Eigentümerehepaar Sylvia und Carsten-Peter Schwartz** im Zuge des Generationswechsels die Wunsch-Nachfolgerin • **Bäckerei Büsch** aus Kamp-Lintfort hat eine eigene Lehrwerkstatt eingerichtet, in der die insgesamt 23 Bäckerlehrlinge an einem Tag der Woche wichtige Grundlagen in aller Ruhe individuell erlernen können • Die Pforzheimer **Bäckerei Pasler** hat einen Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt, nachdem sie durch die Übernahme der **Bäckerei Aisenbrey** im Februar 2017 in finanzielle Schieflage geraten war • Die **Goldbäckerei Grote**, mit Sitz in Balve-Langenhalthausen und momentan 210 Mitarbeitern, will wachsen: 2,5 Millionen Euro sollen in die neue Produktionsfläche, die von 600 auf 1.800 Quadratmeter erweitert werden soll, und 1,5 Millionen Euro in neue Sozial- sowie Büroräume und energieeffiziente Öfen gesteckt werden • Da die Erwartungen nicht erfüllt wurden, hat **Dr. Oetker** seinen Online-Tortenlieferdienst **Kuchenfreunde**, der als Vermittlungsportal zwischen Konditoren und Konsumenten fungieren sollte, eingestellt •

soll. Die Manufaktur ist ganz im neuen Marken-Design gestaltet und rückt das Handwerk sowie kreativ belegte Sandwichs in den Mittelpunkt. Alle Sandwich-Variationen werden stets frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Das Brot dafür wird direkt am Flughafen traditionell auf Stein gebacken. Ergänzt wird das vielfältige Angebot zudem durch diverse Desserts, hausgemachte Kuchen, frisch gepresste Säfte sowie Kaffee- und Tee-Spezialitäten. Die Sandwich Manufaktur ist täglich rund um die Uhr geöffnet. JO

Heimatbäcker: Insolvenz in Eigenverwaltung

Unser Heimatbäcker stellt die Weichen für die Zukunft und beantragt ein gerichtliches Eigenverwaltungsverfahren. Dem entsprechenden Antrag hat das Amtsgericht Neubrandenburg am 15. Januar 2019 zugestimmt. Mit dem Verfahren kann das Unternehmen unter dem seit Februar 2018 amtierenden **Geschäftsführer Stefan Blaschak** die momentane massive finanzielle Schieflage überwinden. „Durch das gesetzliche Verfahren erhalten wir sehr frühzeitig Unterstützung bei unserer Sanierung und bleiben – trotz des offiziellen Verfahrens – ein zuverlässiger und leistungsstarker Geschäftspartner“, so Blaschak. Der neue Geschäftsführer machte Defizite in der gesamten Wertschöpfungskette, vom Einkauf über die Produktion bis hin zur Warenauslieferung, aus. „Unser Heimatbäcker wurde durch Fehler und Handlungen in der Vergangenheit in eine schwierige Situation gebracht, die das Unternehmen erheblich geschädigt haben“, begründet er die andauernde Schieflage.

Die aktuelle Geschäftsführung bleibt voll handlungsfähig und ist durch den Sanierungsexperten **Dr. Jan Markus Plathner (Brinkmann & Partner)** erweitert worden: „Unser Heimatbäcker wird sich nun darauf konzentrieren, die begonnene Sanierung fortzusetzen und das Unternehmen fit für die Zukunft zu machen. Dazu gehören die Weiterentwicklung des Filialkonzepts und des Produktsortiments sowie intensive Gespräche mit möglichen Investoren und strategischen Partnern.“

Das Unternehmen mit Sitz in Pasewalk (Mecklenburg-Vorpommern) ist eine der größten Filialbäckereien Deutschlands, beschäftigt rund 2.700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und betreibt rund 400 Filialen in Mecklenburg-Vorpommern, Berlin, Brandenburg und Schleswig-Holstein. Für die Kunden in den unter der Marke Lila Bäcker geführten Filialen und Verkaufsstellen geht der Verkauf regulär weiter. Auf die Beschäftigungsverhältnisse der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat der Antrag auf ein gerichtliches Eigenverwaltungsverfahren zunächst keine Auswirkungen, da sämtliche Gehälter bis Ende Februar 2019 durch dieses Verfahren gesichert sind.

Zum Stand der staatsanwaltlichen Ermittlungen gegen das frühere Management gibt es keinen neuen Kenntnisstand. JO

Edeka Minden-Hannover baut neue Zentrale

Der Neubau der Unternehmenszentrale der **Edeka Minden-Hannover** nehmen nun konkrete Formen an. Die Fertigstellung des etwa 75 Millionen Euro teuren Baus in Minden ist für 2022 geplant.

Bei den weiteren Planungen sollen die Edeka-Mitarbeiter aktiv in die Gestaltung der neuen Zentrale und der dort entstehenden Arbeitsplätze eingebunden werden, heißt es in der Pressemitteilung. Aktuell arbeiten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus den Bereichen Verwaltung, Einkauf, Marketing, IT und Logistik an neun verschiedenen Standorten im Stadtgebiet von Minden. Mit dem Neubau werden alle 1.800 Mitarbeiter wieder an einem Ort zusammengeführt. JO

Maximo Fresh

Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel



**FRISCHE
POWER**



Sichern Sie Ihr Brotgeschäft:

TOP

- maximale Frische-Leistung
- ohne Weizenkleber als Zutat
- Clean Label Rezeptur



Zeelandia
www.zeelandia.de



Fernsehkoch Ralf Zacherl kreiert von nun an Premium-Snacks für die HEM-Tankstellen.

Koch Zacherl: Snacks für HEM-Tankstellen

Fernsehkoch **Ralf Zacherl** ist ab sofort für die **Deutsche Tamoil GmbH**, die bundesweit über 400 Tankstellen betreibt (darunter **HEM**), im Einsatz und entwickelt für das **Bistro Vital** vielseitige und nährstoffreiche Premium-Snacks. Diese werden in Zukunft an den HEM-Tankstellen frisch zubereitet und sind besonders für eine gesunde Ernährung während langer Autofahrten geeignet. „Unsere Tankstellen sind viel mehr als ein kleiner Zwischenstopp während der Autofahrt. Wir haben einen gemütlichen Platz geschaffen, an dem Groß und Klein zu jeder Zeit eine entspannte Pause mit Wohlfühlambiente genießen können“, sagt **Carsten Pohl**, **Geschäftsführer** Deutsche Tamoil GmbH. JO

2017/18: Mehr Mehl, aber weniger Mühlen

Nach den von der **Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung** veröffentlichten Zahlen zur Mühlenstruktur 2017/2018 wurden mit 196 Mühlen erstmals weniger als 200 Mühlen registriert, die über der Meldegrenze von 1.000 Tonnen (t) vermahlenden Getreides liegen – gegenüber 205 im vorausgegangenen Getreidewirtschaftsjahr. Neun Betriebe sind unter die Meldegrenze gefallen oder stillgelegt worden.

Insgesamt ist die Vermahlungsleistung um knapp 20.000 Tonnen auf 8,91 Millionen Tonnen gestiegen, im Schnitt verarbeitet jede Mühle 45.484 Tonnen. Die 13 größten Mühlenbetriebe decken mehr als 40 Prozent des Marktes ab. JO

IPM-Sultaninen sind jetzt als Marke geschützt

Der Hamburger Rohstoffhändler **Specialty Brokers** ist Spezialist für Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Sultanas. **Inhaber Sascha Hönig** legt dabei besonders Wert auf hochwertige Qualität und kontrolliert die Ware direkt Vorort in den Hauptanbauländern China und Türkei. Hierfür hat er zusammen mit internationalen Lebensmittelkontrolleuren ein spezielles Qualitätsmanagement entwickelt, das Integrated Pesticide Monitoring (IPM). Das IPM bestehen nur Landwirte, die beim Anbau so wenig Schadstoffe wie möglich einsetzen, höchste Hygienestandards erfüllen und nur ausgereifte Früchte verarbeiten. Bäckereien und Einkaufsgemeinschaften können so sicher sein, dass sie sowohl geschmacklich als auch gesundheitlich 1a-Ware geliefert bekommen. Das wissen nicht nur Kunden wie **Bäko München**, **Bäko Österreich**, **Harry Brot** und **Erlenbacher** zu schätzen, sondern letztlich vor allem die Endverbraucher.



Integrated[®] Pesticide Monitoring

Der Rohstoffhändler Specialty Brokers hat seine IPM-Qualitätsmanagement für Sultanas, Kürbis- und Sonnenblumenkerne als Marke international schützen lassen. Kein anderer darf mit IPM, dem Logo für kontrollierten Anbau, werben.

Um sich im Rohstoffmarkt noch deutlicher von Mitbewerbern abzuheben, hat Specialty Brokers IPM als internationale registrierte Handelsmarke schützen lassen. Das heißt: Wo IPM drauf steht, darf auch nur kontrollierte Ware von Specialty Brokers drin sein. Der Schutzzumfang gilt nun für die Europäischen Union sowie für die Länder Türkei und Iran. In Verbindung mit der Marke wird der kontrollierte Anbau unter anderem von Sultaninen mit einer begrenzten Anzahl von Pestiziden international markenrechtlich, über den urheberrechtlichen Schutz hinaus, als geistiges Eigentum geschützt. Nur Waren, die das entsprechende IPM-Logo tragen (siehe Foto) sind Teil der Anbauprojekte von Specialty Brokers und somit geprüft und autorisiert. PR



RutinX – Tatarischer Buchweizen ist bei GoodMills Innovation als Mehl und als Crisps erhältlich. Bei der Verarbeitung dieses Superfoods zu gesunden Backwaren sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt.

RUTINX – TATARISCHER BUCHWEIZEN

Revival eines Superfoods

Tatarischer Buchweizen diente einst den Tatarenvölkern Asiens und auch den Europäern in kargen Zeiten als zuverlässige Nahrungsquelle, geriet dann aber wegen seines bitteren Geschmacks in weiten Teilen der Welt in Vergessenheit. In der Traditionellen Chinesischen Medizin dagegen werden seine außergewöhnlichen Eigenschaften und seine Fähigkeit als Superfood seit Generationen genutzt, denn das Pseudogetreide ist besonders reich an Rutin und Zink und wirkt sich damit positiv auf den Stoffwechsel, die Blutgefäße und die Zellen aus. GoodMills Innovation ist es nun erstmals mittels eines patentierten Verfahrens gelungen, Tatarischen Buchweizen als funktionale Zutat ohne den bitteren Geschmack herzustellen und die Bioverfügbarkeit deutlich zu verbessern.

Seit sage und schreibe 85 Millionen Jahren wächst der Tatarische Buchweizen bereits auf dieser Erde – das ist wissenschaftlich bestätigt. Er ist die älteste Nutzpflanze der Welt. Doch was macht dieses Pseudogetreide so außergewöhnlich, dass es im Vergleich zu unzähligen anderen Pflanzenarten so lange allen Unwägbarkeiten trotzen konnte? Ganz einfach: Es ist resistent gegen ungünstige Bedingungen wie karge und

nährstoffarme Böden, lange Trockenperioden, wenig Sonnenlicht oder gar Dauerregen und eisige Kälte. Im Himalaya, wo in der Winterzeit Temperaturen bis zu minus 45 Grad Celsius herrschen, wird es daher schon seit dem 11. Jahrhundert vor Christus im großen Stil kultiviert. Erst im späten Mittelalter verbreitete sich der Tatarische Buchweizen auch in Europa, nachdem Händler ihn etwa im 12./ 13. Jahrhundert nach Christus über

die Seidenstraße hierherbrachten. Seine Hochzeit hatte das Superfood in Mitteleuropa um 1815 aus einem spektakulären Grund. Damals war der Vulkan Tambora auf der indonesischen Halbinsel Sumbawa ausgebrochen. 170.000 Kubikmeter Magma traten an die Erdoberfläche. Diese Eruption hatte nicht nur den tiefsten Vulkankrater der Welt zur Folge, sondern auch riesige Aschewolken, die vielerorts den Himmel verdunkelten und damit die globale Temperatur deutlich sinken ließen. Auch noch 1816, das als Jahr ohne Sommer gilt, herrschten in vielen Ländern der Welt dramatische Zustände. Von sintflutartigen Regenfällen, die zu Überschwemmungen führten, und einer klirrenden Kälte war auch Europa betroffen. Der Tatarische Buchweizen war eine der wenigen Pflanzen, die Samen bilden konnte und eine gute Ernte lieferte, um so der Bevölkerung vielerorts als Rettung in der Hungersnot zu dienen. Sein Potenzial erkannte damals auch Baron Sigismund Zois und förderte den Anbau in Slowenien.

Für die Gesundheit: Powerstoff Rutin

Doch im Verlauf der folgenden Jahrhunderte nahm das Interesse kontinuierlich ab. Denn im Vergleich zum Gemeinen Buchweizen hat der Tatarische Buchweizen einen bitteren Geschmack. Es ist anzunehmen, dass das ein entscheidender Grund war, warum er aus der Mode kam und kaum noch angebaut wurde. Dabei zeichnet sich der Tatarische Buchweizen im Gegensatz zu seinem weiter verbreiteten Verwandten durch besonders ernährungsphysiologische Eigenschaften aus, denn der Rutingehalt – verantwortlich für den bitteren Geschmack – ist etwa 100-mal höher. Rutin, auch Vitamin P genannt, gehört zu den Flavonoiden, einer speziellen Form der sekundären Pflanzenstoffe. Sie schützen Pflanzen nicht nur vor schädlicher UV-Strahlung, sondern schirmen durch ihre antioxidativen Eigenschaften auch die menschlichen Zellen vor oxidativem Stress ab, der zu Krankheiten und vorzeitiger Alterung führen kann. Rutin verbessert zudem die Mikrozirkulation in den Blutgefäßen und macht sie widerstandsfähiger, stabilisiert andere Nährstoffe wie Vitamin C und dient dem Darmmikrobiom als Nahrung, da es im Darm nicht direkt verdaut wird. Stattdessen füttert es jene Darmbakterien, die für den Menschen wichtig und hilfreich sind. Aktuelle Forschungen geben überdies Hinweise darauf, dass Rutin entzündlich und positiv auf den Stoffwechsel wirkt, zum Beispiel bei Darm-



Tatarischer Buchweizen (Bilder) bildet im Vergleich zum Gemeinen Buchweizen schwarze, bittere Samen. In ihnen steckt das Gesundheitsgeheimnis dieses Superfoods: das Flavonoid Rutin. Es hat hervorragende ernährungsphysiologische Eigenschaften.

entzündungen, Arthritis, Diabetes oder Übergewicht. In der Traditionellen Chinesischen Medizin hat es seit Jahrhunderten einen ganz besonderen Stellenwert und wird nach wie vor angebaut, verarbeitet und konsumiert.

Neue Zutat: RutinX

All das waren für **GoodMills Innovation** Gründe genug, sich näher mit dem Tatarischen Buchweizen zu beschäftigen. Es wurde ein spezielles Fermentationsverfahren entwickelt, das den bitteren Geschmack des Tatarischen Buchweizens neutralisiert – der hohe Rutin-Gehalt und alle weiteren positiven Inhaltsstoffe bleiben jedoch erhalten und somit auch deren gesundheitsfördernde Wirkung. Herausgekommen ist das zartbraune RutinX – Tatarischer Buchweizen. Eine Urgetreidespezialität, speziell entwickelt für den Einsatz in modernen Lebens-



Fotos: GoodMills Innovation, PlayMistyForMe

mitteln. Der hohe Gehalt an Rutin und Zink machen dieses Superfood zur hochfunktionalen Zutat, welche die Nutzung von bestimmten EU-Health Claims gestattet.

Inzwischen wird der Tatarische Buchweizen für GoodMills Innovation von ausgewählten Vertragslandwirten auf Moor-Äckern und anderen Nassstandorten angebaut, sowohl in konventioneller als auch ökologischer Qualität. Nach dem Mahlen der Samen in hauseigenen Mühlen wird aus dem Tatarischen Buchweizenmehl unter anderem durch Fermentation und Trocknung RutinX, das in zwei Varianten erhältlich ist: Als ‚RutinX Tartary Buckwheat fine‘, dem Urgetreideprodukt als Mehl in der 15-Kilogramm-Einheit. Dieses Mehl mischt sich je nach Dosierung perfekt mit den übrigen Zutaten zu einem homogenen Produkt. Oder als ‚RutinX Tartary Buckwheat Crisps‘

in der 15-Kilogramm-Einheit. Die Crisps können in viele Produkte eingearbeitet werden und sind für die Konsumenten gut sichtbar und knusprig in der Konsistenz. Einsetzbar sind sie auch in Quellstücken.

Mithilfe von RutinX Rezepturen für gesunde und leckere Lebensmittel zu entwickeln, ist ganz leicht. Einfach circa fünf Prozent vom Trockenstoff dosieren, Flüssigkeitsmenge dementsprechend erhöhen und fertig ist das funktionale Lebensmittel. Je nach Wunsch und der Zugabe von weiteren Zutaten ist ein leichter Buchweizengeschmack wahrnehmbar oder RutinX bleibt dezent im Hintergrund. Dabei sind dem Einsatz des Superfoods kaum Grenzen gesetzt: von Backwaren über Brotaufstriche bis hin zu Pasta und Smoothies.

Janina Ohrtmann

INTERVIEW

„Das Superfood der Urzeit lässt sich vielfältig einsetzen“

Die Überlegenheit des Tatarischen Buchweizens gegenüber des Gemeinen Buchweizens erkannte Prof. Dr. Dr. h.c. Ivan Kreft, der vielfach auch als der ‚Buchweizen-Papst‘ bezeichnet wird, während seiner langjährigen Forschung über die Pseudogetreide. Dabei wurde ihm immer deutlicher, dass es sich hierbei um ein echtes Superfood mit außergewöhnlichen ernährungsphysiologischen Eigenschaften und ganz viel Potenzial für gesunde Nahrungsmittel handelt.

Professor Dr. Ivan Kreft, in Europa ist der Tatarische Buchweizen noch unbekannt – wie ist das möglich?

Der Tatarische Buchweizen diente lange als Nutzpflanze, doch schien er durch seinen extrem bitteren Geschmack als Nahrungsmittel nur noch für Notsituationen eingesetzt worden zu sein, um Hunger zu lindern. In Europa war der Tatarische Buchweizen in den vergangenen Jahrhunderten nur in wenigen Regionen bekannt und vermutlich wegen seines Geschmacks wenig beliebt. Mit der Verbreitung von ertragreichen Weizen- und Kartoffelsorten und Futterpflanzen verschwand der Tatarische Buchweizen gänzlich von den Feldern.

In meinem Herkunftsland in Slowenien zum Beispiel, erinnern sich nur wenige alte Menschen daran, dass ihre Eltern oder Großeltern diese Pflanze einst kultivierten.

Warum haben Sie sich auf die Erforschung dieser Pflanze spezialisiert?

Als ich an der Universität Ljubljana als Dozent für Pflanzenwissenschaften begann, hatte ich die Möglichkeit, eine Pflanzenart für meine Hauptforschungsaktivitäten auszuwählen. Ich entschied mich für ‚fagopyrum esculentum‘, den Gemeinen Buchweizen, den ich aus meiner Kindheit als Pflanze mit schönen, duftenden Blüten kannte und

den man zu Mehl und Grütze verarbeiten konnte, um traditionelle Gerichte zuzubereiten. Um einen besseren Vergleich herstellen zu können, haben wir zusammen mit dem Gemeinen Buchweizen auch die verwandten Arten untersucht – einschließlich des Tatarischen Buchweizens. Als wir die ausgezeichneten Nährwerte des Tatarischen Buchweizens feststellten, haben wir unsere Forschung auf diese Kulturpflanze fokussiert und intensiviert.

Was macht den Tatarischen Buchweizen so wertvoll für unsere Ernährung?

Tatarischer Buchweizen hat – wie auch der Gemeine Buchweizen – eine ausgezeichnete Aminosäurezusammensetzung seiner Proteine, hochwertige Stärke, ist reich an Ballaststoffen und Spurenelementen wie beispielsweise Zink. Allerdings weist der Tatarische Buchweizen im Vergleich zum gemeinen Buchweizen einen deutlich höheren Gehalt an dem Pflanzenstoff Rutin auf.

Was genau ist Rutin?

Rutin ist eine Art Farbstoff, der von vielen Pflanzen zum Schutz vor UV-Strahlung gebildet wird. Für den Menschen ist Rutin ein wertvolles flavonoides Antioxidans. Tatarischer Buchweizen beispielsweise enthält verglichen mit dem Gemeinen Buchweizen etwa 100-mal mehr Rutin. Wir nehmen es sensorisch als bitter wahr. Es ist nachgewiesen, dass Rutin zur Stärkung der Blutgefäße beiträgt und eine positive Wirkung auf den Darm hat.

Worin liegt nun der Vorteil von RutinX – Tatarischer Buchweizen?

Wie bereits erwähnt, ist die Vermutung, dass der Tatarische Buchweizen aus sensorischen Grün-

den – bitterer Nachgeschmack – nach und nach als Lebensmittel vom Speiseplan verbannt wurde. Denn die antioxidativen Wirkungen auf den Menschen wurden erst später aufgedeckt.

Ansatz der Zusammenarbeit mit GoodMills Innovation war, die positiven antioxidativen Wirkungen des Superfoods der Urzeit zu erhalten und dabei die Sensorik deutlich zu verbessern. Über ein patentiertes technologisches Verfahren ist es gelungen, mit RutinX ein Produkt zu entwickeln, das als hochwertige funktionelle Zutat in Lebensmitteln einsetzbar und bei verbesserter Bioverfügbarkeit genießbar und nicht mehr bitter ist.

Welche Applikationen ergeben sich für RutinX – Tatarischer Buchweizen?

Das Superfood der Urzeit als Rohstoff RutinX lässt sich vielfältig einsetzen. Eine hervorragende Möglichkeit ist der Einsatz in Backwaren wie Broten, Brötchen und leichten Snacks. Hier empfiehlt sich etwa eine Dosierung von fünf Prozent.

Es bieten sich aber auch Ideen für Applikationen wie Pasta, Müsli, Smoothies und Shakes sowie unterschiedlichste Brotaufstriche an. Wichtig hierbei zu erwähnen ist der Zinkgehalt, der je nach Dosierung in den verschiedenen Applikationen die Nutzung von entsprechenden EU-Health Claims ermöglicht. Nennenswert ist aber natürlich auch der hohe Rutingehalt. RutinX ist zudem eine gute Quelle für pflanzliches Eiweiß und für Ballaststoffe. RutinX passt also perfekt in eine gesunde, ausgewogene Ernährung, wie sie von immer mehr Verbrauchern gefordert wird.

Das Interview führte Svenja Frank,
Head of Social Business & Communications
bei GoodMills Innovation



Seit über 40 Jahren erforscht Prof. Dr. Dr. h.c. Ivan Kreft die Struktur, den Anbau und den gesundheitlichen Nutzen des Tatarischen Buchweizens. Er arbeitete viele Jahre an der Biotechnischen Fakultät der Universität von Ljubljana in Slowenien.

Neue Pizza-Snacks zum Aufbacken

„HappXL“ heißen die neuen, 120 Gramm schweren gefüllten TK-Hefeteigröllchen zum Fertigbacken von **Dermaris**. Dabei stehen acht verschiedene Füllungen zur Auswahl: Etwa ‚Mexiko‘, mit Pute, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Käse, ‚El Greco‘, mit Spinat, Schafskäse und Zwiebeln, ‚Grillgemüse‘, mit Paprika, Zwiebeln, Aubergine, Zucchini, Tomaten und Gouda, oder die vegane Variante ‚Gemüse-Bulgur‘, mit Kichererbsen, Mais, Zwiebeln und Bulgur. Alle Produkte befinden sich in einer Backschale, die so in den Ofen geschoben werden kann. Die Hefeteigröllchen sind jedoch einzeln verpackt und als tiefgekühlte Ware in beliebiger Stückzahl erhältlich, betont der Hersteller. **KE**



Die neuen Hefeteigrollen von Dermaris sind tiefgekühlt mit acht verschiedenen Füllungen erhältlich.

Weniger Kohlenhydrate, mehr Genuss

Das Teigmischung von **SchapfenMühle** ‚Schapfen Vital&Gut‘ für ballaststoffreiche Weizenmischbrote enthält weniger Kalorien als ein übliches Weizenmischbrot. Es passt demnach, nach Angaben des Herstellers, optimal zum aktuellen Wellness-Trend und eignet sich für jeden Brotaufstrich. Die Zugabe von Sonnenblumen- oder Kürbiskernen soll dem Brot eine kernige Geschmacksnote verleihen. Brotbänderolen und Plakate können über Schapfenmühle direkt bezogen werden. **KE**

Die Teigmischung ‚Schapfen Vital & Gut‘ enthält weniger Kohlenhydrate.



Donut-Display für die Backtheke

Das neue ‚Donut Display‘ von **FMU**, mit 20 Zentimeter Breite und 35 Zentimeter Tiefe, besteht aus transparentem, lebensmittelechtem Acryl. Es ist vorne abgerundet und kann hier vollständig geschlossen werden. Dadurch bietet es den nötigen Spuckschutz. Rückseitig ist das Display für ein leichtes Bestücken und Entnehmen der Ware offen. Zwei Tablett in der Größe 19,5 mal 29 Zentimeter sind inklusive. Es ist zudem mit kleinen Details ausgestattet: Die Tablett stehen leicht schräg und sollen so die Produktansicht verbessern. Eine weitere Besonderheit ist nach Angaben des Herstellers die Stoppleiste, die verhindert, dass die Tablett gegen die Frontscheibe schlagen. **KE**

Schmal, platzsparend mit maximaler Wirkung: Das neue Donut-Display von FMU.



Sonderpreis für nachhaltige Verpackung

Der ‚Kunststoff-Frisch-Clip‘ von **Greiner Packaging** ermöglicht das Wiederverschließen bereits geöffneter Kartonagen. Cerealien, Müsli und Co. sollen so länger haltbar gemacht werden. Der Clip kann sowohl untrennbar als auch abtrennbar an der Kartonage befestigt werden. Das vollständige Verschließen des Clips wird durch ein Klick-Geräusch signalisiert. Das Produkt ist in mehreren Ausführungen erhältlich und wurde mit dem österreichischen Staatspreis im Bereich Innovation ausgezeichnet. KE



Die umweltfreundliche Verpackung von Greiner Packaging soll Verpackungsmüll verringern.

kaufsraum sind ebenfalls über den Hersteller beziehbar. KE

Snack- und Streetfood-Kreationen

Aryzta Food Solutions erweitert das Sortiment an herzhaften Snacks für die Backtheke. Das ‚Hiestand Puten-Frischkäse-Croissant‘ sowie der ‚Käsetwister‘ bestehen aus Plunderteig mit einem Butteranteil von 20 Prozent. Beide Produkte werden tiefgekühlt als gegarte Teiglinge angeboten. Nach 15 bis 20 Minuten Auftauzeit brauchen die Produkte etwa dieselbe Zeitspanne, um fertigzubacken. Sie sind sowohl warm, aber auch kalt zum Verzehr geeignet. Ebenfalls neu im Snack-Sortiment des Tiefkühlspezialisten sind die Streetfood-Kreationen. Dazu gehören der ‚Pulled Chik‘n Burger‘ und der ‚Döner Kebab Hähnchenfleisch‘.

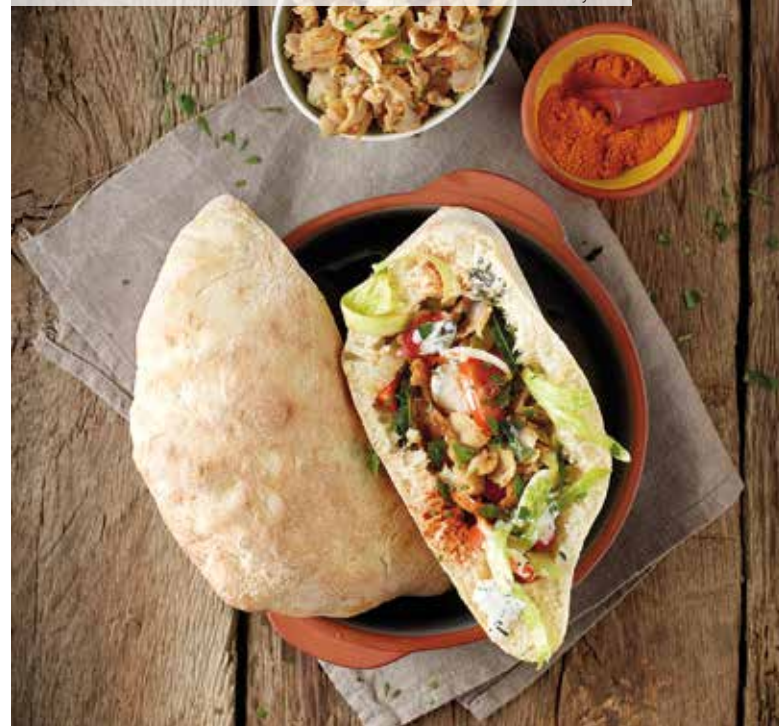
Kuchengenuss nach Kaisers Geschmack

Neu bei **CSM Bakery Solutions** ist ‚Sissis Lieblingkuchen‘. Der Kuchen auf Rührteigbasis ist in zwei Varianten erhältlich: ‚Orange‘ und ‚Rotwein‘ mit Schokolade und Marzipan. Um den Kuchen in der Backtheke in Szene zu setzen bietet CSM Backformen sowie Gebäckeinstecker mit der Aufschrift ‚Sissis Lieblingkuchen‘ an. Plakate und individualisierbare Couponkarten für den Ver-



‚Sissis Lieblingkuchen‘ von CSM gibt es in den Varianten ‚Rotwein‘ und ‚Orange‘.

Der ‚Döner Kebab Hähnchenfleisch‘ im Fladenbrot ist eine von vielen neuen Streetfoodkreationen von Aryzta.



Als Alternative zu Brötchen bietet Aryzta zudem tiefgekühltes ‚Fladenbrot‘, ‚Wrap‘ sowie einen ‚Pizaboden mit Tomatensauce‘ zum Weiterverarbeiten an. KE

Barry Callebaut: Neue Personalchefin



Isabelle Esser wird ab 1. Februar neue Personalchefin bei Barry Callebaut.

Der schweizer Schokoladenproduzent Barry Callebaut hat Isabelle Esser als Personalchefin ernannt. Darüber hinaus soll sie Mitglied des Führungsgremiums werden. Die Belgierin wird ihren Posten zum 1. Februar antreten. In ihrer über 25-jährigen Führungskarriere hatte Esser verschiedene Managementpositionen in den Bereichen Innovation, Food sowie Home und Personal Care bei Unilever inne. Dabei förderte und realisierte sie verschiedene Innovationsstrategien und setzte sich im Unternehmen für die Personalentwicklung ein. KE

JAC-Machines: Groos wird Verkaufsleiter

Volker Groos, vormalis Geschäftsführer von Wiesheu, besetzt neu die Position des Verkaufsleiters bei JAC-Machines in Lüttich. Neben seinen



primären Aufgaben im Vertrieb soll Groos das neue Management – Mathilde Van Cauwenberghe (CFO), Carl Nicolas Van Cauwenberghe (Director Service und Strategic Marketing) und Adrien Craenickx (CEO) – bei der Weiterentwicklung des Unternehmens begleiten. Dabei steht vor allem der Bezug des Neubaus in Lüttich sowie die Integration der jüngsten Aquisitionen Wabäma, Deutschland und ABO, Niederlande im Mittelpunkt. KE

Der bisherige Niederlassungsleiter Malte Plagmann soll Carsten Mund weiterhin beratend zur Seite stehen, sich aber ab jetzt auf neue Aufgaben innerhalb der Geschäftsleitung konzentrieren, heisst es im Unternehmen. Carsten Mund ist seit vielen Jahren im Lebensmittelbereich tätig und bereits in der Backwarenbranche bekannt. „Mit seiner Expertise und seinen Branchenkenntnissen ist Herr Mund ein Gewinn für unser Unternehmen. Er wird die Niederlassung in Isernhagen weiterhin effizient und erfolgreich aufstellen. Nicht zuletzt durch neue Impulse, die er aufgrund seiner Erfahrungen setzen kann“, sagt Florian Behrens, Geschäftsführer, Backring Nord. KE

CSM: Laackmann folgt auf Filseth

Stefan Laackmann hat die Verantwortung für das Handwerksgeschäft in der Vertriebsregion Central East (Deutschland, Österreich, Polen und die nordischen Länder) bei CSM Bakery Solutions übernommen. Der 45-Jährige folgt auf Christian K. Filseth (52), der das Unternehmen auf eigenen Wunsch zum 1. Februar verlässt, um sich neuen beruflichen Herausforderungen zu widmen. KE



Stefan Laackmann (links) löst Christian K. Filseth ab. Er übernimmt das Handwerksgeschäft der Region Central East.

Backring Nord: Wechsel in Isernhagen

Carsten Mund übernimmt die Leitung der Niederlassung Isernhagen der Backring Nord GmbH. Der bisherige Niederlassungsleiter Malte Plagmann soll Carsten Mund weiterhin beratend zur Seite stehen, sich aber ab jetzt auf neue Aufgaben innerhalb der Geschäftsleitung konzentrieren, heisst es im Unternehmen. Carsten Mund ist seit vielen Jahren im Lebensmittelbereich tätig und bereits in der Backwarenbranche bekannt. „Mit seiner Expertise und seinen Branchenkenntnissen ist Herr Mund ein Gewinn für unser Unternehmen. Er wird die Niederlassung in Isernhagen weiterhin effizient und erfolgreich aufstellen. Nicht zuletzt durch neue Impulse, die er aufgrund seiner Erfahrungen setzen kann“, sagt Florian Behrens, Geschäftsführer, Backring Nord. KE

MHS Schneidetechnik: Neuer Verkaufsfleiter

Der 49-jährige **Tobias Werder** übernimmt bei **MHS Schneidetechnik** den Posten des **Gebietsverkaufsleiters** für Brotschneidemaschinen. Der gelernte Bäckermeister und Betriebswirt war zuvor als Investitionsberater für Maschinen und Geräte bei der Bako Mittelbaden tätig.

Mit Schneide- und Portioniermaschinen für den Nahrungsmittelbereich verfügt MHS-Schneidetechnik in Abstatt heute über eines der umfangreichsten Programme für Schneidetechnik. Das Angebot reicht von Fleischschneidern bis hin zu Brotschneidemaschinen für den handwerklichen und industriellen Bereich. Mit Tobias Werder ergänzt MHS Schneidetechnik das Team und erweitert sein Netzwerk. KE

VGMS: Neue Verbands- sprecher gewählt

Neuwahlen gab es beim **Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft (VGMS)**. Für das neue Jahr übernimmt **Michael Gutting**, geschäftsführender Gesellschafter Bindewald und Gutting Mühlen Gruppe, das Amt des **Präsidiumsprechers**. Sein Stellvertreter ist von nun an **Gustav Deiters**, geschäftsführender Gesellschafter Crespel & Deiters. Dem Präsidium gehören weiterhin Dr. Stefan Geiser, Mitglieder der Geschäftsführung Peter Kölln, sowie Karl-Rainer Rubin, Geschäftsführer Rubinmühle an.

Im VGMS sind 575 Unternehmen organisiert, von mittelständischen, familiengeführten Unternehmen bis hin zu großen internationalen Konzernen. In den Betrieben werden rund 14 Millionen Tonnen landwirtschaftliche Rohstoffe verarbeitet, unter anderem Weizen, Roggen, Hafer, Hartweizen, Mais, Reis und Stärkekartoffeln. Mit ihren rund 12.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erwirtschaften die im VGMS zusammengeschlossenen Branchen einen Umsatz von etwa sechs Milliarden Euro. Der Verband vertritt ihre wirtschafts- und sozialpolitischen Interessen gegenüber deutschen und europäischen Institutionen. KE

Welbilt: Höck übernimmt Vertriebsleitung

Seit dem 1. Januar leitet **Frank Höck** den **Fachhandelsvertrieb** aller Welbilt-Marken. Der studierte Diplom-Vertriebswirt ist seit 30 Jahren in der Großküchenbranche tätig. Bei **Welbilt** startete er im März 2017 als Key Account Manager. Frank Höck folgt auf **Heinrich Brunner**, der seit 2007 als Vertriebsleiter des Teams Fachhandel Deutschland tätig gewesen ist. Brunner wird zum 30. April das Unternehmen verlassen und bis zu seinem Ausscheiden in beratender Funktion für alle Welbilt-Marken tätig sein. „Mit Heinrich Brunner verlieren wir einen langjährigen, erfolgreichen und engagierten Mitarbeiter, der Welbilt in der Branche ein Gesicht gegeben hat. Gleichzeitig freuen wir uns, mit Frank Höck einen versierten Branchenkenner gewonnen zu haben, mit dem Welbilt den Vertrieb weiter für die

Stellenanzeige



Beste Qualität, innovative Produkte und hervorragender Service; so kennt und schätzt uns in über 90 Ländern das Back- und Braugewerbe als einen führenden Hersteller von Backzutaten und Malz mit Betriebsstätten im In- und Ausland. Als erfolgreiches Familienunternehmen sind wir zugleich Muttergesellschaft der nahrungsmittelorientierten Firmengruppe mit über 2.900 Mitarbeitern weltweit. Hauptsitz ist Kulmbach.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Position im Außendienst als

Leitung Vertrieb und Kundenbetreuung Südwest (m/w)

Ihre Aufgaben sind herausfordernd:

- Führung, Motivation und Coaching eines etablierten Teams zur erfolgreichen Umsetzung der Vertriebs- und Marketingziele im Backzutatenbereich
- Pflege und Weiterentwicklung bestehender Kundenbeziehungen sowie Identifizierung und Aufbau neuer Partnerschaften in einem **Gebiet südlich der Linie Koblenz - Frankfurt und westlich der Linie Würzburg - Ulm**
- Konzeptionelle Weiterentwicklung des Gebietes sowie stetige Kompetenzentwicklung im Team

Ihre Kompetenz ist bei uns gefragt:

- Ausbildung zum Bäckermeister (m/w), idealerweise mit Zusatzausbildung in der Bäckereitechnik oder Ausbildung zum Bäcker (m/w) mit Zusatzausbildung in der Lebensmitteltechnologie
- Betriebswirtschaftliche Weiterbildung von Vorteil
- Wohnort möglichst zentral im Gebiet wünschenswert
- Mehrjährige Erfahrung im Umgang mit Kunden sowie in den Abläufen und Arbeitsweisen im Außendienst
- Idealerweise Erfahrung in der Mitarbeiterführung sowie die Fähigkeit, Mitarbeiter nachhaltig zu motivieren
- Ausgeprägte Organisations- und Kommunikationsfähigkeit verbunden mit einer strukturierten, zielorientierten Arbeitsweise

Folgende Möglichkeiten werden Sie begeistern:

- Persönliche Einarbeitung durch den aktuellen Stelleninhaber sowie umfangreiche Entwicklungsmodule
- Hochwertiges Produktportfolio begleitet von Experten aus der Bäckerei- und Lebensmitteltechnologie
- Teil eines nationalen Vertriebsteams mit regem Informations- und Erfahrungsaustausch
- Professionelle Führungsstruktur mit flachen Hierarchien und kurzen Entscheidungswegen sowie einem professionellen Backoffice
- Übertarifliche, leistungsorientierte Bezahlung sowie attraktive Sozial- und Zusatzleistungen
- Neutraler Firmenwagen auch zur privaten Nutzung
- Kollegialität und ein sehr gutes Betriebsklima haben bei uns hohen Stellenwert

Interesse?
Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Entgeltvorstellungen unter dem Stichwort „LVK“ bitte online unter <http://www.ireks.com/Offene-Stellen.htm> – oder rufen Sie uns an. Unsere Personalbetreuerin, Frau Geuther, beantwortet gerne Ihre Fragen.

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach | Tel.: 09221 706-6162
hr@ireks.com | www.ireks.com