

C12331D

N°3

9. MÄRZ 2019

# Check Up

## Back. **Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE

# Eis

- ein eiskaltes  
Zusatzgeschäft  
für Bäcker



# INTER NORGA

## URGESUNDHEIT

ENTDECKEN SIE EIN LÄNGST  
VERGESSENES URGETREIDE.

# RUTIN X

TATARISCHER BUCHWEIZEN



85 MIO JAHRE ALTES SUPERFOOD

# KOSTENLOS 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.

# Check Up Back.Business

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

Back Business | Check Up

**ry GmbH**, in der die Tischfühlpartie der Bäckerei Konditorei **Heinz KG** aufging, verfügt DéliFrance seit September 2017 über entsprechendes Know-how. Das Unternehmen in Alford ist spezialisiert auf handwerklich gefertigte, rustikale Brote und Brötchen sowie mediterrane Brotspezialitäten. **Geschäftsführer Achim Zimmermann** sieht der weiteren Geschäftsentwicklung optimistisch entgegen. [1]

Erfolgreiche Produktionsführungen, wie die von Superflour/Pâtisseries, Supagettes, Croissant, Croque, Croustade, bismarck, Saus, DéliFrance dem Puls der Zeit sein.

**Umsatz mit Verpackungen bei 10,73 Milliarden Euro**

Wie der **Wirtschaftsverband Papierverarbeitung e.V. (WVP)** mitteilt, ist der Umsatz mit Verpackungen aus Papier, Karton, Pappe und Folien 2017 gegenüber 2016 deutlicher 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 Anstieg von bis zu 60 Prozent an den Gesamtkosten, eine extreme Kostenbelastung der Unternehmen darstellen. Hinzu kommen steigende Kosten für Energie, Personal und Frachtleistungen. In den Unternehmen der deutschen Papier- und Folienverarbeitung waren im vergangenen Jahr durchschnittlich 51.832 Mitarbeiter beschäftigt. [2]

**DéliFrance weiterhin auf Erfolgskurs**

Der Umsatz der **DéliFrance Deutschland** lag im Geschäftsjahr 2017/2018 bei etwa 60 Millionen Euro. Im Markt konnte das Unternehmen neben seinen französischen Spezialitäten vor allem mit Spezialbrot für die ernährungsbewussten Genießer sowie mit rustikalen Broten für den ursprünglichen Genuss punkten. Mit Gründung der 100-prozentigen Tochtergesellschaft **Heinz Bäckerei**...

**PRIVATE KLEINANZEIGE**

**IREKS**

Beste Qualität, bestmögliche Preise und hervorragende Service, so steht es nicht nur in den 10 Jahren der IREKS, sondern auch in dem Engagement, zu dem Unternehmen zu werden und das in Deutschland zu sein und dabei die wichtigsten Unternehmensziele und -strategien zu verfolgen und diese erfolgreich zu realisieren.

Die IREKS-Kunden sind heute ein wichtiger Bestandteil des Unternehmens und werden durch die IREKS-Kunden immer mehr.

**Anwendungstechniker/-in Bäckerei**

**Die Aufgaben:**

- Verantwortung für die Installation und Schulung neuer Fachkräfte
- Wartung der Bäckereimaschinen und -anlagen
- Wartung der Bäckereimaschinen und -anlagen
- Wartung der Bäckereimaschinen und -anlagen
- Wartung der Bäckereimaschinen und -anlagen
- Wartung der Bäckereimaschinen und -anlagen

**Die Vorteile:**

- Einsteiger- und Fortgeschrittene (Lehrstellen) in der Bäckerei in der Ausbildung und in der Produktion
- Vollzeit- und Teilzeit-Arbeitsplätze
- Arbeitszeiten: Montag bis Freitag 8:00 bis 18:00 Uhr
- Kostenlose und günstige Unterkunft

**Interesse?**

Sie sind in der Lage, die wichtigsten Unternehmensziele und -strategien zu verfolgen und diese erfolgreich zu realisieren? Dann sind Sie der ideale Kandidat für die IREKS-Kunden. Wir sind in der Lage, Sie zu unterstützen und Sie zu unterstützen. Wir sind in der Lage, Sie zu unterstützen und Sie zu unterstützen. Wir sind in der Lage, Sie zu unterstützen und Sie zu unterstützen.

IREKS GmbH | Schönefeld 126 | 10119 Berlin | Telefon: 030 60000000 | Fax: 030 60000001 | www.ireks.de

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



## Liebe Leserinnen und Leser,



sind Sie momentan auf der Suche nach Inspiration und neuen Produkten von Herstellern der Branche? Oder fragen Sie sich, welche Trends großes Gesprächsthema bieten und vielleicht auch bald bei Ihnen in der Bäckerei Umsatz bringen könnten? Dann sollten Sie einen Messebesuch auf der Internorga in Hamburg (15.

bis 19. März) einplanen. Ideen können Sie sich hier reichlich holen – und das nicht nur im Bereich Bäckerei, sondern vor allem in Gebieten, die für Bäckereien immer relevanter werden: Denn der Außer-Haus- und Convenience-Markt wächst nach wie vor und bietet Bäckern großes Potenzial. Wir zeigen Ihnen, was Sie auf der Messe erwartet: Angefangen bei einigen Programmhilights (Seite 10), Preisverleihungen und Wettbewerben (Seite 12), der Newcomers Area (Seite 14) bis hin zu gesonderten Bereichen wie Convenience (Seite 16) sowie Kassen- und Zeitmanagement-Systemen (ab Seite 18). Natürlich bieten wir Ihnen wie gewohnt auch einen Überblick über die Neuheiten zahlreicher Firmen (ab Seite 20).

Doch wir thematisieren in dieser Ausgabe nicht nur die Internorga. Ganz im Gegenteil: Ab Seite 28 haben wir uns einem weiteren Umsatzbringer gewidmet, dem Eis. Lesen Sie hier, was bei Kunden gut ankommt und was bei der Herstellung zu beachten ist. Darüber hinaus stellen wir Ihnen einen Schnelltest für Glyphosatvorkommen (Seite 8) und eine neue, weniger anfällige Sesamzüchtung vor (Seite 9).

**Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen dieser und weiterer Themen!**

*Janina Ohrtmann*

Janina Ohrtmann, Chefin vom Dienst Check Up Back.Business

# Check Up

## Back.Business

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

**Nachhaltig und sicher:  
 Weniger Pestizide!**



**Integrated<sup>®</sup>  
 Pesticide  
 Monitoring**

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

## INHALT

### INTERNORGA

<b>Messe-Infos:</b> Die neuesten Gastro-Trends auf einen Blick	10
<b>Auszeichnungen:</b> Die besten Profis beweisen ihr Können	12
<b>Außer-Haus-Markt:</b> Newcomers Area – Innovative Produkte entdecken	14
<b>Außer-Haus-Markt:</b> Convenience in allen Facetten	16
<b>Marktanalyse:</b> Impulse aus aller Welt	17
<b>Kassensysteme:</b> Digitale Software-Lösungen für den Außer-Haus-Markt	18
<b>Zeitmanagement:</b> Vorab bestellen & bezahlen	19
<b>Aussteller:</b> Ein Messebesuch lohnt sich	20

### EIS

<b>Marketing:</b> Seepferdchen – Verkaufshit mit Knistereffekt	28
<b>Produktion:</b> Die optimale Ausrüstung	29
<b>Farben:</b> Natur pur – Clean Label für bunte Eiskreationen	30

### BRANCHE

<b>Giftstoffe:</b> Schnelltest weist Glyphosat nach	8
<b>Sesam:</b> Mehr Nährstoffe und größere Produktsicherheit	9

### RUBRIKEN

Editorial	3
News / Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	32
Handelsregister	34
Impressum	34
Wie kriegen Sie's gebacken?	35

## 2018 war ein Erfolgswort für den Backring Nord

Mit einer durchweg positiven Geschäftsentwicklung schloss die **Backring Nord E. May GmbH & Co. KG** das Jahr 2018 ab: Eine erfolgreich erweiterte Kundenbasis, Etablierung eines nationalen Logistiknetzwerkes, die Schaffung weiterer Systemwelten, Sourcing des Sortiments, der Konstituierung neuer Arbeitsplätze und Investitionen in die eigenen Standorte führten zu einer zweistelligen Zuwachsrate. Hier als Beispiel hervorzuheben ist sicherlich die Erweiterung der Vertriebsstrukturen bis in den süddeutschen Raum im September – mit dem Dreh- und Angelpunkt in Würzburg (wir berichteten). Darüber hinaus etablierte das Unternehmen nicht nur ein nationales Logistiknetzwerk, sondern übernahm auch Frachtrelationen der Industrie. JO

rem das Angebot, die Kompetenz und Freundlichkeit der Mitarbeiter, die Qualität des Filialumfelds und die Wartezeiten. Insgesamt flossen 100 Servicekontakte mit den Bäckerei-Ketten in die Auswertung ein. Die höchste Punktzahl konnte **Schäfer's** (Qualitätsurteil ‚gut‘) in der Servicestudie erreichen. Das Unternehmen überzeugte die Tester unter anderem mit seinem Produktangebot (große Vielfalt an Brötchen und Backwaren), Geschmack, Frische und Optik. Die Mitarbeiter treten laut Test freundlich sowie hilfsbereit auf, nehmen sich Zeit für das Anliegen des Kunden und reagieren auf Reklamationen serviceorientiert. Darüber hinaus fallen die Wartezeiten bis zum Bestellbeginn im Schnitt sehr kurz aus.

**Junge Die Bäckerei** folgt auf Rang zwei, ebenfalls mit dem Qualitätsurteil ‚gut‘. Die Vielfalt des Angebots spiegelt sich in der großen Auswahl an Brot, Brötchen und süßem Gebäck wider. Die Filialen überzeugten im Test mit ausgesprochen sauberen Räumlichkeiten und Theken; für den Verzehr vor Ort stehen ausreichend Sitzmöglichkeiten zur Verfügung. Zudem sind die Mitarbeiter freundlich und motiviert und geben verständliche Auskünfte.

**Malzers Backstube** (Qualitätsurteil: ‚gut‘) belegt den dritten Platz. Das freundliche Personal berät laut Testergebnisse kompetent und reagiert auf Beschwerden sehr zuvorkommend und kundenorientiert. Ein vielfältiges Angebot, insbesondere an Brotsorten, sowie eine angenehme Raumatmosphäre tragen ebenfalls zum positiven Gesamtergebnis bei. JO

### Gesamtergebnis Servicestudie Bäckerei-Ketten 2019

Rang	Unternehmen	Punkte*	Qualitätsurteil
1	Schäfer's	77,8	gut
2	Junge Die Bäckerei	77,2	gut
3	Malzers Backstube	77,0	gut
4	Unser Heimatbäcker	76,8	gut
5	K&U Bäckerei	75,3	gut
6	Kamps	73,1	gut
7	Bäckerei von Allwörden	72,6	gut
8	Meisterbäckerei Steinecke	70,3	gut
9	Wiener Feinbäckerei Herberer	68,8	befriedigend
10	Hofpfisterei	65,2	befriedigend

Das Gesamtergebnis der Kategorie Bäckerei-Ketten der von n-tv und vom Deutschen Institut für Service-Qualität erhobenen Servicestudie. \* Punkte auf einer Skala von 0 bis 100. In das Gesamtergebnis flossen folgende Teilbereiche ein: Beratungskompetenz mit 15 Prozent, Lösungsqualität mit zehn Prozent, Kommunikationsqualität mit 15 Prozent, Qualität des Umfelds mit 20 Prozent, Wartezeiten und Erreichbarkeit mit zehn Prozent, Beratungserlebnis mit fünf Prozent und Angebot mit 25 Prozent.

## Bäckerei-Ketten im Fokus von Servicestudie

Gemeinsam haben sich **n-tv** und das **Deutsche Institut für Service-Qualität** (DISQ) in den vergangenen Monaten erneut auf die Suche nach den ‚besten Unternehmen Deutschlands‘ gemacht. Untersucht wurden auch zehn große, überregionale Bäckerei-Ketten. Die Messung der Servicequalität erfolgte bundesweit über jeweils zehn verdeckte Besuche (Mystery-Tests) in verschiedenen Filialen der Unternehmen. Berücksichtigt wurden dabei unter ande-

## Deutscher Servicepreis: Marché auf dem 3. Platz

Bereits zum neunten Mal wurden die Besten der Besten vom **Deutschen Institut für Service-Qualität** (DISQ) und **n-tv** mit dem Deutschen Servicepreis ausgezeichnet. Insgesamt 39 Unternehmen können sich über diese Auszeichnung in insgesamt 13 Kategorien freuen, darunter die **Marché Mövenpick Restaurants** auf dem dritten Platz in der Kategorie Essen und Trinken. Aus Sicht des DISQ überzeugen die Restaurants besonders durch ihr vielfältiges und frisches Speisenangebot, das vorzugsweise saisonal und von regionalen Anbietern bezogen wird sowie durch ihre lebendige Marktplatz-Atmosphäre und den zuvorkommenden, hilfsbereiten Service der Mitarbeiter. Vor Marché landeten der **Logo Getränkemarkt** (2. Platz) und **Kaufland** (1. Platz). Grund-

lage des Awards ist eine umfassende Jahresauswertung von 48 Studien und Kundenbefragungen (siehe vorherige Meldung am Beispiel Bäckerei-Ketten), die das Deutsche Institut für Service-Qualität im Laufe eines Jahres durchgeführt hat. JO

## Ditsch weitet Produktion in Oranienbaum aus

Die Mainzer **Brezelbäckerei Ditsch GmbH** baut ihren Standort Oranienbaum bei Dessau-Roßlau weiter aus. Ein neues Gebäude und 100 weitere werden zu den bereits bestehenden 500 Stellen entstehen. „Es gibt einen straffen Zeitplan, bereits in diesem Jahr wollen wir in dem neuen Gebäude mit der Produktion von Laugengebäck beginnen“, sagt **Sebastian Gooding, Ditsch-Geschäftsführer**. Oranienbaum ist das zweite Werk. Dort werden auf acht Produktionslinien täglich 1,25 Millionen Backprodukte hergestellt. In der neuen Halle seien nach Angaben des Unternehmens zunächst zwei weitere Produktionslinien geplant. Die Kapazität steige dadurch um 15 Prozent. Investiert werde laut ‚Mitteldeutscher Zeitung‘ ein mittlerer zweistelliger Millionenbetrag. JO

## Zacharias-Preis: bis zum 31. Mai bewerben

Bereits zum 30. Mal wird in diesem Jahr der von **CSM Bakery Solutions** ausgelobte Zacharias-Preis verliehen. Mit ihm werden jedes Jahr Bäckereien ausgezeichnet, die sich mit kreativen Marketingideen sowie engagierter Presse- und Öffentlichkeitsarbeit in besonderer Weise um das Image handwerklich hergestellter Backwaren verdient gemacht haben. Bis zum 31. Mai können Handwerksbäcker und Konditoren die Chance nutzen, mit ihren zukunftsweisenden Marketing- und PR-Konzepten am Wettbewerb teilzunehmen. Grundlage jeder Bewerbung ist der Bewerbungsbogen, der unter [www.zacharias-preis.de](http://www.zacharias-preis.de) (weitere Infos auf dieser Internetseite) zum Herunterladen bereitsteht. Zusätzlich soll in einer Bewerbungsmappe gezeigt werden, mit welchen neuen Aktivitäten sich die Bewerber in der Saison 2018/19 für handwerkliche Backwaren engagiert haben und welche Erfolge sie verbuchen konnten. Die Besten werden mit dem ‚Zacharias-Preis 2019‘ im Rahmen einer Gala am 19. September in Stuttgart ausgezeichnet. JO

# 14. Mestemacher Preis Spitzenvater des Jahres

## Festakt am 8. März 2019



Prof. Dr. Ulrike Detmers  
Initiatorin „Mestemacher Preis Spitzenvater des Jahres“

„Die Preisträger sind Vorbilder für eine moderne Gesellschaft, in der Frauen und Männer gleichberechtigt sind.“

[www.mestemacher.de](http://www.mestemacher.de)

Schirmherrschaft Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

Mestemacher GmbH · Prof. Dr. Ulrike Detmers · Postfach 2451 · 33254 · Gütersloh  
Telefon 05241 87 09-68 · [ulrike.detmers@mestemacher.de](mailto:ulrike.detmers@mestemacher.de)

## Leichtes Plus bei der Backfactory GmbH

88,3 Millionen (Mio.) Euro Gesamt-Netto-Umsatz erwirtschaftete die **Backfactory GmbH**, eine Tochtergesellschaft der Großbäckerei **Harry-Brot GmbH**, laut eigenen Angaben im Geschäftsjahr 2018. Zum Vergleich: 2017 waren es 88,2 Mio. Euro. Erstmals lag dabei der Umsatz pro Store mit 1.015.300 Euro (brutto) über einer Million Euro. Den meisten Umsatz brachte mit 65,6 Prozent auch 2018 der Verkauf von herzhaften Snacks. Gestiegen ist mit 30,5 Prozent der Umsatz mit Kaffee und Getränken. Einen Anstieg gab es hier vor allem bei Kaltgetränken – ursächlich hierfür war das Wetter: „Die hohen Temperaturen haben das Konsumentenverhalten für uns wenig planbar gemacht. Zum Beispiel war die Nachfrage nach warmen Snacks geringer und insgesamt waren weniger Gäste in den für uns so wichtigen Einkaufszonen unterwegs“, erklärt **Peter Gabler, Geschäftsführer** der **Backfactory GmbH**. Für das Jahr 2019 sieht Gabler die Herausforderungen vor allem in der Entwicklung des Marktes: „Wir machen uns zum Beispiel auf steigende Kosten für Energie und Rohstoffe gefasst. Außerdem gehen wir davon aus, dass

der Fachkräftemangel uns weiter in Atem hält und die Lohnkosten in diesem Zuge steigen werden.“ JO

## Deutschlandgeschäft bei Meiko wird umgestaltet

Spülmaschinenbauer **Meiko** strukturiert sein Deutschlandgeschäft neu. Die zehn Werksvertretungen des Offenburger Unternehmens werden in einer GmbH gebündelt, die künftig von einer Dreierspitze geführt werden soll. **Michael Mayer, Klaus-Peter Karnstedt** und **Lars Urban** übernehmen die **gemeinsame Geschäftsführung** der GmbH – sie sind schon seit vielen Jahren bei Meiko tätig. **Konzernchef** bleibt **Stefan Scheringer**. Grund für die Umstrukturierung ist laut des Unternehmens, dass eine Aufgliederung in zehn Einzelgesellschaften nicht mehr zeitgemäß sei und nicht mehr den Bedürfnissen der Kunden entspreche. JO

## Ist der Brötchen-Verkauf am Sonntag illegal?

Wenn eine Bäckerei auch ein Café betreibt (hier zählt das Gaststättengesetz), darf sie den ganzen

### MELDUNGEN IN EINEM SATZ

**Brita**, hessisches Familienunternehmen im Bereich Trinkwasseroptimierung und -individualisierung, hat seinen langjährigen Distributor **BV Aqua** (Sorø/ Dänemark) übernommen – das Unternehmen firmiert künftig als **Brita Nordics A/S** und bedient Brita B2B-Kunden aus dem Horeca-Bereich in Dänemark, Schweden und Norwegen • Die **Stadtbackerei Münster Limberg** aus Münster wird bis Ende Juni ihren eigenen Produktionsbetrieb einstellen und stattdessen mit der **Essmann's Backstube** (Altenberge) zusammenarbeiten – Ziel sei es, die Bäckerei wirtschaftlich zu stabilisieren • Die **Peter-Pane**-Burger-Restaurants (**Paniceus**-Gruppe; 28 Burger-Filialen) steigerten ihren Gesamtumsatz im Jahr 2018 auf 51,2 Millionen Euro – das entspricht einem Plus von 21,4 Prozent im Vergleich zum Vorjahr • Die **Gamo Fahrzeugwerke GmbH**, Hersteller von Verkaufsfahrzeugen, geht mit der **RKB Karosseriewerk GmbH** ab sofort gemeinsame Wege: Während die Firmen weiterhin als rechtlich eigenständige Gesellschaften bestehen bleiben, treten sie nach außen künftig als **RKB-Gamo** auf • Die **CompData Computer GmbH**, IT-Partner für Bäckereien, erzielte im vergangenen Geschäftsjahr einen Umsatz von 12,5 Millionen Euro und konnte damit wiederholt das Vorjahresniveau übertreffen – für 2019 stehen die Zeichen auf Wachstum in organischer Größenordnung von fünf bis zehn Prozent • Zwei Forschungsprojekte, die kürzlich am **Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung** starteten, beschäftigen sich mit der Entwicklung fettreduzierter Brotaufstriche und Cremefüllungen für Backwaren durch den Einsatz von Pflanzenproteinen in Kombination neuer Verfahren – als Fettaustauschstoffe kommen Micellenproteine aus Lupinen oder anderen Hülsenfrüchten in Frage • Laut **Amtsgericht Neubrandenburg** soll das Insolvenzverfahren für die Bäckereikette **Lila Bäcker** (Unser Heimatbäcker) am 1. April eröffnet werden – bis dahin will die Unternehmensleitung auch ihr Sanierungskonzept vorlegen: Es soll unter anderem beinhalten, dass ein Investor einspringt (Gespäche werden zurzeit geführt) und mehr Getränke und Snacks in den rund 400 Filialen angeboten werden • Laut Ökobarometer des **Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft** (BMEL) kaufen 78 Prozent der Verbraucher derzeit Bioprodukte: Am häufigsten werden Bio-Eier, -Gemüse und -Obst gekauft – Bio-Brotwaren rangieren laut Liste des BMEL auf dem siebten Rang •



Sonntag über unbelegte Brötchen verkaufen, so das **Oberlandesgericht München** (OLG) kürzlich in seinem Urteil. Das Gericht wies eine Klage der **Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs** gegen eine Bäckereikette mit Filialen in München in zweiter Instanz (Az: 6 U 2188/18) ab. Die Zentrale hatte versucht, der Bäckerei den Verkauf von Backwaren für mehr als drei Stunden an Sonn- und Feiertagen zu verbieten und auf Unterlassung geklagt. Das Gericht entschied, dass Brötchen zubereitete Speise seien und es sich um „verzehrfertige Nahrungsmittel“ handele, „deren Rohstoffe durch den Backvorgang zum Genuss verändert worden“ seien. Damit folgte das Gericht der Bäckereikette und ihrer **Anwältin Elke Fürnrieder**. Allerdings hat die Wettbewerbszentrale nun Revision beim **Bundesgerichtshof** in Karlsruhe eingelegt. Das OLG hatte diese wegen der grundsätzlichen und bundesweiten Bedeutung ausdrücklich zugelassen. Das letzte Wort ist noch nicht gesprochen. JO

## Neuer Geschäftsführer bei SternEnzym

**Dr. Matthias Moser** hat die **Geschäftsführung** der **SternEnzym GmbH & Co. KG**, Ahrensburg, übernommen. Der promovierte Naturwissenschaftler verantwortet bereits seit 2015 in gleicher Position die Geschäfte der Schwesterunternehmen **Hydrosol**, **OlbrichtArom** und **HS Additive**. Sein Vorgänger bei SternEnzym, **Lennart Kutschinski**, wird sich künftig auf seine Tätigkeit als **Geschäftsführer** der stark wachsenden Unternehmen **Mühlenchemie**,

**DeutscheBack** und **SternVitamin** konzentrieren. Beide Geschäftsführer teilen sich die Verantwortung für die sieben Food-Ingredients-Auslandsfilialen. Alle Firmen gehören zur konzernunabhängigen, inhabergeführten Hamburger **Stern-Wywiol-Gruppe**. JO



Dr. Matthias Moser (l.) ist der neue Geschäftsführer bei Stern-Enzym. Sein Vorgänger Lennart Kutschinski (r.) wird sich zukünftig auf die Geschäftsführung von Mühlenchemie, DeutscheBack und SternVitamin konzentrieren.

## Der Lichtexperte lädt zum Open House

Open House heißt es am 18. und 19. März – also parallel zur Internorga in Hamburg – erstmals bei **Druotec**. Der Experte für Lichtlösungen im professionellen Einsatz öffnet seine Türen in Hittfeld/ Sevetal (vor den Toren Hamburgs) und bietet Besuchern die Möglichkeit, bei der täglichen Arbeit zuzuschauen und im Showroom die Produkte und Lichtlösungen in Anwendung zu sehen. Dabei stehen die Druotec-Lichtberater für persönliche Gespräche zur Verfügung. Mehr Infos unter [www.druotec.de](http://www.druotec.de). JO

www.boyensbackservice.de

*Wir kriegen's gebacken!*

### NUR WIR BRINGEN VEGANE BRÄUNUNG UND GLANZ AUF IHRE HEFEGEBÄCKE!

**BackGlanz Fix & Fertig** ergibt eine goldgelbe Bräunung und einen schönen, seidigen Glanz auf allen süßen und herzhaften Gebäcken. 100 % gebrauchsfertige und **vegane Glanzstreich**e ohne Konservierungsstoffe.

Lassen Sie sich von dieser inspirierenden Innovation begeistern!

**100% VEGAN**

10 kg Bag in Box

NEUHEIT 1 Liter

**BackGlanz SPRAYER**

Besuchen Sie uns auf der **INTERNORGA** Halle B6, Stand 400 15. - 19. März 2019

**boyens backservice**

SPRÜH-SYSTEME  
 UNIFILLER-SYSTEME  
 BACKTRENNMITTEL

boyens backservice GmbH  
Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren

Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0  
Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16

info@boyensbackservice.de  
[www.boyensbackservice.de](http://www.boyensbackservice.de)