

C12331D

N°5

13.APRIL 2019

# Check Up

## Back.**Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE



## EXKLUSIV:

### DEUTSCHLANDS FÜHRENDE BACKWARENFILIALISTEN

URGESUNDHEIT

ENTDECKEN SIE EIN LÄNGST  
VERGESSENES URGETREIDE.

**RUTIN**<sup>X</sup>  
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**

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 Bäcker führt den Betrieb in sechster Generation. Als World Baker of the Year 2018 löst er nun den Spanier Jordi Morera ab. Die Auszeichnung wird Bäcker feierlich während der Iha 2018 im Rahmen der UIBC-Konferenz verliehen. Besucher der Messe in München können das Ausnahmetailent in der Iha Speakers Corner (Halle A1) am 16. September live erleben und bei den Iha 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. (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. [18]

**Défrance weiterhin auf Erfolgskurs**

Der Umsatz der **Défrance 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 Baker**

**ry GmbH**, in der die Tischfußballpartie der Bäckereikonferenz **Heinz KG** aufging, verfügt Défrance 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. [19]

Erfolgreiche Produktionsführungen, wie die von Superfood/Protein-Baguettes, Central-Crisp, Crumberry, Intermix, Sans Glutendfree oder den Pulls der Zeit etc.



**PRIVATE KLEINANZEIGE**

**IREKS**

Beste Qualität, bester Preis und bestmögliche Service, so steht es nicht nur in den 10 Jahren die IREKS im Bäckereibereich in einer kleinen Gemeinde im Landkreis und in der Kreisstadt an und durch die stetigen Qualitätsmaßnahmen und vor allem durch die hervorragende Kundenbetreuung der IREKS Bäckereibetriebe. Heute ist IREKS ein erfolgreiches Unternehmen mit über 100 Bäckereibetrieben in Deutschland.

**Anwendungstechniker/-in Bäckerei**

**Die Aufgaben:**

- Verantwortung für die Steuerung und Überwachung des Produktionsprozesses
- Mitarbeit bei der Beschaffung und Qualitätssicherung des Rohmaterials
- Mitarbeit bei der Produktion und der Kontrolle der Qualität der Produkte
- Mitarbeit bei der Reinigung und Wartung der Produktionsanlagen
- Mitarbeit bei der Lagerung und dem Transport der Produkte
- Mitarbeit bei der Verpackung der Produkte

**Die Stelle:**

- Verantwortung für den Produktionsprozess in der Bäckerei
- Verantwortung für die Qualität der Produkte
- Verantwortung für die Sicherheit der Mitarbeiter
- Verantwortung für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften

**Interesse?**

Sie sind in der Lage, verantwortliche Entscheidungen zu treffen? Haben Sie Lust auf ein abwechslungsreiches und herausforderndes Umfeld? Dann bewerben Sie sich bei uns! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Ihre IREKS-Beschäftigten sind Ihre Kollegen.

**IREKS Bäckerei | Schützenberg 10 | 41173 Krefeld | Tel. 02151 110-110**



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

## Liebe Leserinnen und Leser,



in diesem Jahr präsentieren wir Ihnen die größten deutschen Backwarenfilialisten, genauer gesagt die Top 200, wieder in einer Ausgabe. Wer konnte Plätze gutmachen? Wer musste in den vergangenen zwölf Monaten Filialen schließen und wurde aus diesem Grund von anderen Unternehmen in der Rangliste überholt? Die

Antworten finden Sie im Ranking ab Seite 16. Die gesamte Rangliste der 1.000 führenden Backwarenfilialisten stellen wir Ihnen dann wie üblich im ‚Check up – Zahlen des Jahres‘ zur Verfügung, das wir im kommenden Juli herausbringen.

Doch damit nicht genug. In dieser Ausgabe finden Sie darüber hinaus noch einige andere spannende Themen aus der Branche: Wir haben uns unter anderem mit dem Thema Gesundheit im Betrieb beschäftigt und dabei die Punkte Arbeitsunfälle (Seite 14) und Bäckerasthma (Seite 12) genauer betrachtet. Passend zum letztgenannten Punkt erklären wir die Vorteile und Handhabung von HT-Mehlen (Seite 10) – aus gesundheitlicher und vor allem aus betrieblicher Sicht. Des Weiteren ist der Erfolg der Handelsgastronomie ein Thema. Die großen Mitspieler dieser Sparte sind so erfolgreich, dass immer mehr Einzelhandelsunternehmen auf diesen Zug aufspringen – zuletzt die schwedische Bekleidungskette H&M, die nun ihr erstes Café in Deutschland eröffnen möchte. Mehr dazu ab Seite 42.

**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

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN:

**Top 200 – das Original:** Wachstumschancen liegen im individuellen Gastro-Mix 16

**Die 200 führenden deutschen Backwarenfilialisten** 19

### GESUNDHEIT IM BETRIEB:

**Schutzmaßnahmen:** Bäckerasthma – Tipps für staubfreies Arbeiten 12

**Arbeitsunfälle in Bäckereien:** Im Zweifel für den Angestellten 14

**Interview mit Manuela Beck, Fachanwältin für Arbeitsrecht:** „Fristen müssen eingehalten werden“ 15

### BRANCHE

**Bestäuben:** HT-Mehl für bessere Brotoptik und saubere Maschinen 10

**Handelsgastronomie:** Im Trend – Essen beim Shoppen 42

### RUBRIKEN

Editorial 3

News / Branchenkurzmeldungen 4

Internationale Kurzmeldungen 40

Produktneuheiten 44

Personalien und Termine 46

Handelsregister 48

Impressum 50

Wie kriegen Sie's gebacken? 51



## „Zu gut für die Tonne“: Preise für Bäckerbranche

Bereits zum viertel Mal hat das **Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft** herausragende Ideen und Innovationen zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung mit dem ‚Zu Gut für die Tonne!‘-Bundespreis ausgezeichnet. Über 110 Bewerbungen, innovative und pfiffige Ideen gab es aus den fünf Bereichen Landwirtschaft und Produktion, Handel, Gastronomie, Gesellschaft und Bildung und erstmals auch in der Kategorie Digitalisierung. Unter den diesjährigen Preisträgern sind auch drei Teilnehmer aus der Backbranche: So wurde der Verein **ShoutOutLoud** (Frankfurt) von **Bundesministerin Julia Klöckner** in der Kategorie Landwirtschaft und Produktion für sein ‚Frankfurter Knärzje‘, einem Brotbier, das aus Brotresten hergestellt wird, ausgezeichnet. In der Kategorie Gastronomie gewann **Cassius Garten** (Bonn) für ‚Alles aufessen‘ den Preis. Der Cassius Garten ist ein vegetarisches Vollwert-Restaurant mit eigener Konditorei und einer Selbstbedie-

dämmen und zugleich Geld sparen. FoodTracks wertet Millionen von Daten aus der Produktion und dem Verkauf aus. Mittels künstlicher Intelligenz und Algorithmen können Fehlerquellen und Ineffizienzen erkannt und das Controlling verbessert werden.

Weitere Preisträger: Kategorie Handel: **Penny Markt GmbH** (Köln, Nordrhein-Westfalen) für ‚Kostbares retten‘ und ‚Naturgut Bio-Helden‘. Seit 2016 kommt bei Penny auch Bio-Obst und -Gemüse mit Schönheitsfehlern ins Regal. Kategorie Gesellschaft und Bildung: **Ackerdemia e. V.** (Potsdam, Brandenburg) für ‚Ackern schafft Bildung. Ackern schafft Wissen!‘ Unter diesem Motto sensibilisiert das Ackerdemia-Team Kinder dafür, woher unser Essen genau kommt und wie man es anbaut. Kategorie Digitalisierung: **Too Good to Go GmbH** (Berlin). Die gleichnamige App vernetzt Gastronomiebetriebe und Verbraucher, um Lebensmittel vor der Entsorgung zu bewahren. Restaurants, Bäckereien und Co. können überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis zur Selbstabholung anbieten.

Mit weiteren Förderpreis ausgezeichnet wurden: **Bioland Gemüsehof Hörz** (Filderstadt, Baden-Württemberg) für ‚Bodenschätze‘. Der Biohof verkauft Gemüse mit Schönheitsfehlern (etwa 40 Prozent der Erträge) unter dem Namen ‚Bodenschätze‘ an Studierende der nahe gelegenen Universität Hohenheim zu reduzierten Preisen. Sowie **nXm film production** und **Sophia Hoffmann** (Berlin) für ‚Zero Waste Cooking‘. Für Sophia Hoffmann und die nXm-Gründerinnen **Nina Lorenzen** und **Melanie Hauke** beginnen Klimaschutz und Nachhaltigkeit bereits in der Küche und im eigenen Vorratsschrank. Gemeinsam zeigen sie in einer Videoreihe kreative Wege auf, alles zu verkochen, was man eingekauft und zuhause rumliegen hat. Die mit einem Förderpreis ausgezeichneten Projekte erhalten ein Preisgeld in Höhe von je 5.000 Euro. JO



Geschäftsführer Eyüp Aramaz (l.) und Dr. Tobias Pfaff von der Antegon GmbH freuen sich über den ‚Zu gut für die Tonne-Förderpreis‘ in Höhe von 5.000 Euro für ihre Controlling-Software FoodTracks. Sie hilft Bäckereien Ineffizienzen, Fehlerquellen und Wachstumschancen ausfindig zu machen, um letztlich auch Lebensmittel- und Rohstoffverschwendung einzudämmen.

nungstheke. Das Essen der Gäste wird nach Gewicht berechnet. So kommt nur auf den Teller, was wirklich gegessen wird. Ebenfalls aus der Branche stammt die **Antegon GmbH** (Münster), die für ihre Controlling-Software ‚FoodTracks‘ einen Förderpreis erhielt. Die jungen Unternehmer wollen mit ihrer Software Bäckereien dabei unterstützen, ihren Betrieb zu optimieren. Das soll Lebensmittelverschwendung ein-

## Miwe baut Niederlassung in Dubai auf

Im Jahr des 100-jährigen Bestehens baut die **Miwe Michael Wenz GmbH** mit der Gründung einer eigenen Niederlassung in Dubai, Vereinigte Arabische Emirate, ihre internationale Präsenz an strategisch wichtiger Stelle im Nahen Osten und Afrika weiter aus. Das neunte Tochterunternehmen des deutschen Bäckereianlagenbauers mit Sitz in der Freihandelszone Dubai Silicon Oasis hat den Geschäftsbetrieb

zum 31. März 2019 aufgenommen und wird neben den Vereinigten Arabischen Emiraten auch die weiteren Länder des Golfkooperationsrats, das heißt Saudi-Arabien, Kuwait, Oman, Katar und Bahrain, sowie Subsahara-Afrika und Pakistan betreuen. Ziel sei es laut des Unternehmens, mit der eigenen Repräsentanz Miwe Middle East FZE die bereits bestehenden Geschäftsbeziehungen zu intensivieren, die Marke in der Region weiter zu stärken und voranzutreiben sowie die bereits etablierten Vertriebs- und Servicepartner vor Ort zielgerichtet zu unterstützen. Ein eigener Showroom ermöglicht es, Schulungen zu Produkten und im Bereich Anwendungstechnik anzubieten. JO

## Ausbildung im Handwerk: deutlich mehr Geflüchtete

Rund 18.000 Geflüchtete aus den acht häufigsten Asylzugangsländern absolvierten aktuell eine Ausbildung in Deutschland. „Das sind um die 40 Prozent mehr als im Vorjahr“, so **Hans Peter Wollseifer, Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks** in einem Gespräch mit dem Tagesspiegel. Wollseifer spricht sich dafür aus, dass diejenigen, die bereits hier sind und ausgebildet wurden, auch hierbleiben dürfen. JO

## CWS als Dachmarke und mit neuem Logo

Ab sofort tritt die **CWS-boco Gruppe** unter der Dachmarke **CWS** auf. „Wir schlagen ein neues Kapitel auf“, erklärt **Chief Executive Officer Thomas Schmidt**. Das heißt: Was bislang beim Systeman-

bieter als CWS bekannt war, entwickelt sich zu den Leistungsbereichen Hygiene und Matten. Hinzu kommen die Bereiche Brandschutz, Reinraum sowie Gesundheit



Der neue farbenfrohe Markenauftritt der CWS-boco Gruppe unter der Dachmarke CWS.

# KURKUMA EIN FEST FÜR DIE SINNE

4. ÖSTERREICHISCHE

## BÄCKER TAGE

EINLADUNG

18.-19. MAI 2019



**backaldrin®**

Gelb ist die Farbe der Sonne und assoziiert Glück, Freude und Energie. KurkumaMix ist damit genau die richtige Zutat für besondere Brot- und Kleingebäckkreationen, die 2019 bei vielen Oster- und Grillfesten Augen und Gaumen erfreuen werden. Zu genießen auch bei den 4. Österreichischen Bäckertagen!

[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)

und Pflege, die bisher unter verschiedenen regionalen Marken geführt wurden. Auch die renommierte Berufskleidungsbranche wird zukünftig als ‚CWS Workwear‘ Bekleidungslösungen unter der Dachmarke CWS anbieten. Diese stehe jetzt für die gemeinsame Vision ‚Die Zukunft gesünder und sicher zu machen‘, so das Unternehmen in einer Pressemitteilung. Ganzheitliche Angebote vom Kunden her zu denken – dies sei der Kern des neuen Systemangebotes. Das möchte die Unternehmensgruppe mit dem neuen Markenauftritt zeigen: An die Marke CWS erinnern im neuen Logo die Buchstaben und das Rot, kombiniert mit einem modernen Pinnk. JO

## Digitale Tachographen: EU beschließt Ausnahmen

Der **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** (ZDB) begrüßt den Beschluss des Europäischen Parlaments für Ausnahmen von der Pflicht zum Einbau von digitalen Tachographen für Fahrzeuge zwischen 2,4 und 3,5 Tonnen. Die Entscheidung wertet **Daniel Schneider, Hauptgeschäfts-**

**fürher** des ZDB, als Erfolg: „Mit dem Beschluss konnten wir weitere Bürokratie und Belastungen für das Bäckerhandwerk abwenden. Wir konnten erreichen, dass die Ausdehnung der Pflicht auf den grenzüberschreitenden Warentransport beschränkt ist.“ Von dieser Erweiterung sind vor allem Speditionen betroffen, das Bäckerhandwerk ist weitestgehend von der Ausweitung der Tachographenpflicht ausgenommen. „Darüber hinaus bewerten wir positiv, dass eine generelle Ausdehnung der HandwerkerAusnahme auf 150 Kilometer erreicht wurde, die auch für die Handwerksbäckereien gilt“, so Schneider. Die Regelungen müssen nun noch durch den Rat bestätigt werden. Ein Wermutstropfen bleibt: „Das Problem, das die HandwerkerAusnahme von Behörden in mehreren Bundesländern nach wie vor viel zu eng ausgelegt wird, wurde mit der vom Europäischen Parlament beschlossenen Änderung nicht aus der Welt geschafft“, erklärt Schneider. Die Folge: Fahrer und Betriebe des Bäckerhandwerks fallen nach Auffassung der dortigen Behörden unter die Aufzeichnungs-, Aufbewahrungs- und Schulungspflichten nach Fahrpersonalverordnung und Berufskraftfahrerqualifikationsgesetz. Hier konnten die Beamten der EU-Kommission auf Anfrage

### MELDUNGEN IN EINEM SATZ

**Schmidts Märkte**, Betreiber von 14 Edeka-Läden in Baden-Württemberg, übernimmt am Hochrhein, im Hotzenwald und im Südschwarzwald zwölf Bäckereifilialen der Edeka Südwest-Genossenschaft, die unter **K&U** firmieren und bereits jetzt in einem der Schmidts Märkte untergebracht sind • Die Neuesten Produktentwicklungen, verlängerte Öffnungszeiten und ein modernisierter Ladenbau – mit der Wiedereröffnung des Werksverkaufs in Schwalmtal setzt **Kamps** nicht nur auf den Verkauf von Backwaren, sondern will Produktinnovationen direkt vor Ort beim Kunden testen: Der Fokus liegt auf der Weiterentwicklung von kalten und warmen Snacks, um die steigende Nachfrage für den Außer-Haus-Verzehr zu bedienen • Die Karlsruher **Bäckerei Hatz** übernimmt zum 1. Juni 14 von 15 Filialen, die Backstube in Ötigheim und rund 140 Mitarbeiter des **Rheinau Bäck**; Hatz plant, die Produktion zukünftig von Karlsruhe nach Ötigheim zu verlegen • Die **Bäckerei Kohl Brot** mit Sitz in Baumholder (Rheinland-Pfalz) hat Insolvenz in Eigenregie angemeldet – alle 34 Filialen im Saarland und in Rheinland-Pfalz mit insgesamt 270 Mitarbeitern sollen weiterlaufen • Die **Südzucker AG** hat im Geschäftsjahr 2018/2019 einen Gewinneinbruch erlitten und will deshalb die Dividende von 0,45 auf 0,20 Euro mehr als halbieren: Das operative Konzernergebnis ging auf von 445 auf 25 Millionen Euro zurück; der Umsatz sank von 6,98 Milliarden auf rund 6,75 Milliarden Euro • Die **Wasgau AG** (Rheinland-Pfalz) hat ihren Umsatz 2018 um 0,4 Prozent auf 546,5 Millionen Euro gesteigert, wozu Einzelhandel, Bäckerei und Metzgerei beigetragen haben: Das Konzernergebnis vor Steuern sank von 9,1 auf 5,0 Millionen Euro. Der Jahresüberschuss wurde fast von 6,2 auf 3,2 Millionen Euro halbiert • Die **Stern-Wywiol Gruppe** zählte 2018 zum zweiten Mal in Folge von 3.500 deutschen Unternehmen zu den 50 innovativsten Mittelständlern in Deutschland (Ranking der Innovations-Champions der Unternehmensberatung **Munich Strategy** in Kooperation mit der **WirtschaftsWoche**) • Noch bis zum 7. Mai, dem Tag des deutschen Brotes und Startschuss für die beliebte Charity-Aktion ‚Ein Brot, das Gutes tut‘ zugunsten von **BILD hilft e.V. ‚Ein Herz für Kinder‘**, präsentieren die **Deutschen Innungsbäcker** das Wetter im ARD-Morgenmagazin und schaffen damit Aufmerksamkeit für das Bäckerhandwerk – im September, zum Ende der Charity-Zeitraums, wird die Aktion wiederholt •