

C12331D

N° 13 14. SEPTEMBER 2019

# Check Up

## Back. **Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE

# Südback & Erntebericht 2019

ERLEBEN SIE GEBÄCK IN  
SEINER GRÖSSTEN VIelfALT.

Halle 6 – Stand 6C39 / 6C41

**KÖNIG**

Gemeinsam -  
aus Leidenschaft

ERFOLGS-  
GESCHICHTEN

# GEMEINSAM GESTALTEN



160 *jahre*



Ulmer Spatz



50 *jahre*

MEISTERMARKEN



30 *jahre*

Goldfrost<sup>+</sup>

[www.jubilaeum.meistermarken-ulmerspatz.de](http://www.jubilaeum.meistermarken-ulmerspatz.de) | [www.jubilaeum.goldfrost.de](http://www.jubilaeum.goldfrost.de)



SÜDBACK 2019  
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!  
HALLE 7 | STAND C 41 / D 41

## Liebe Leserinnen und Leser,



in wenigen Tagen öffnen sich für die diesjährige Südback wieder die Tore auf dem Messegelände in Stuttgart. Diesmal dürfen Sie sich bei Ihrem Besuch auf ein komplett überarbeitetes Hallenkonzept freuen, das 10.000 Quadratmeter mehr Ausstellungsfläche bereithält. Auf insgesamt 65.000 Quadratmetern wird dann

alles zu sehen sein, was die Branche zu bieten hat. Auch unser Verlagsteam wird sich während der gesamten Messe nach Highlights, Neuheiten und innovativen Konzepten umschauen. Darüber hinaus sind wir mit einem eigenen Stand vertreten. Sie finden uns in Halle 7, Stand A01.

Um sich auf die Messe einzustimmen, lege ich Ihnen unsere Südback-Sonderseiten ans Herz (ab Seite 8), die Ihnen schon einen ersten Eindruck von den neuen Produkten geben sollen. Des Weiteren berichten wir in dieser Ausgabe, wie die Ernte 2019 ausgefallen ist (Seite 26), fragen eine Rechtsanwältin, wie Einkäufer sich vor der Täuschung mit falschen Qualitätssiegeln schützen können (Seite 32), stellen Ihnen nachhaltige Alternativlösungen zu Plastikverpackungen vor (Seite 46) und beleuchten die unternehmerischen Risiken einer Insolvenzanfechtung aus Gläubigersicht (Seite 38).

Viel Spaß beim Lesen dieses Heftes!

*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:

<b>Südback:</b> Der richtige Ort für Inspiration	8
<b>Südback-Rundgang:</b> Messe-Neuheiten auf einen Blick	12

### BRANCHE:

<b>Erntebericht 2019:</b> Trockenheit drückt erneut Erträge	26
---	----

### ROHSTOFFE:

<b>Lebensmittelbetrug:</b> Vorsicht vor falsch deklarierten Sultanas	32
--	----

### FINANZEN:

<b>Insolvenz:</b> Zahlungsnot bei Kunden – Wie Lieferanten ihr Geld absichern	38
---	----

### NACHHALTIGKEIT:

<b>Produktneuheit:</b> Bäckerei Pappert entwickelt Gin aus Brot	36
<b>Verpackungen:</b> Der Kampf gegen Plastik und Co. – Innovative Ideen sind gefragt	46
<b>Aus der Praxis:</b> Wie Bäcker und Händler nachhaltig verpacken	52

### RUBRIKEN

Editorial	3
News / Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	24
Personalien & Termine	44
Handelsregister	53
Impressum	54
Wie kriegen Sie's gebacken?	55



## Real testet digitalen Tante-Emma-Laden

Real testet ab sofort in Stuttgart ein Einzelhandelskonzept, das den stationären Handel mit dem digitalen Zeitalter verbinden soll: Ein Innenstadt-Geschäft, das 365 Tage im Jahr, 24 Stunden pro Tag geöffnet ist, mit der angenehmen Atmosphäre eines Tante Emma-Ladens. Kunden erhalten alle Produkte des täglichen Lebens, darunter auch Backwaren und regionale Waren, größtenteils in Bio- oder Demeter-Qualität. Bestellt und bezahlt wird vorab per App oder direkt im Markt. Das Konzept ‚Emmas Enkel‘ soll die perfekte Anlaufstelle für den schnellen Einkauf sein und gleichzeitig Qualität, Frische und Convenience zu jeder Zeit bieten. Bestellt werden kann die Ware mit der neuen ‚Emmas Enkel‘- App. Kunden können damit nach dem Click & Collect-Prinzip ihren Warenkorb immer und von überall zusammenstellen. Nach



Ein breites Brotsortiment von regionalen Bäckereien gehört zum neuen Konzept des digitalen Tante-Emma-Ladens, der rund um die Uhr geöffnet hat.

der Zahlung erhält der Kunde einen QR-Code, mit dem die Bestellung zu jeder beliebigen Zeit am Abholterminal im Markt abgeholt werden kann. Die Kunden können auch im Geschäft auf einem Terminal aus einem Sortiment von rund 500 Artikeln wählen. Eine vollautomatische Warenausgabe liefert das Bestellte.

Für die Realisierung des neuen Konzepts arbeitet Real mit dem jungen Unternehmen **Smark** zusammen. Smark hat ein automatisiertes Bestell- und Regalsystem für ‚Emmas Enkel‘ entwickelt, das die Waren in drei verschiedenen Temperaturzonen hinter der Warenausgabe lagert und Bestellungen in hoher Geschwindigkeit zusammenstellt. JO

## Hofmeister Brot: Insolvenz in Eigenverwaltung

Die Bäckereikette **Hofmeister Brot** mit Sitz in Landau hat Insolvenz in Eigenverwaltung angemeldet. Ziel sei es laut Unternehmensangaben, die bereits vor Monaten begonnene Sanierung der Kette mit 123 Standorten weiterzuführen und das Unternehmen zukunftssicher aufzustellen. Die Löhne und Gehälter der rund 676 Beschäftigten sind für die Monate August, September und Oktober durch die Bundesagentur für Arbeit gesichert. „Ich bin zuversichtlich, dass wir diese Krise in unserer langjährigen Unternehmensgeschichte gut überstehen werden. Wir planen keine Kündigungen, denn wir brauchen unsere hochmotivierten Mitarbeiter, die dafür sorgen, dass unsere täglich frischen Backwaren über die Theke gehen“, so **Geschäftsführer Steffen Bauer** gegenüber der Zeitung Badische Neueste Nachrichten.

Grund für die Krise sind laut Unternehmen die Sommerhitze, hohe Rohstoffpreise, der Fachkräftemangel und daraus resultierende steigende Löhne. Darüber hinaus sei unter anderem auch der harte Konkurrenzdruck beispielsweise durch Discounter nicht unerheblich. JO

## Digitalisierung oft kein Thema in der Ausbildung

Der **Deutsche Gewerkschaftsbund (DGB)** schlägt anlässlich der Ergebnisse des diesjährigen Ausbildungsreports der DGB-Jugend Alarm. Auch wenn die digitale Kommunikation und digitale Tools für junge Menschen fester Bestandteil ihres Alltags sind, heißt das noch lange nicht, dass das auch in ihrer Ausbildung der Fall ist. So gaben rund 80 Prozent der Befragten an, dass Digitalisierung und Automatisierung in ihrer Ausbildung wichtig oder sehr wichtig sind. Doch nur 54 Prozent der Jugendlichen sehen sich während ihrer Ausbildung gezielt darauf vorbereitet, digitale Technologien auch zu nutzen. „Diese Zahlen machen uns Sorge“, sagt **DGB-Vize Elke Hannack**. „Berufsschulen und Betriebe müssen gleichermaßen besser werden. Die Mittel aus dem Digital-Pakt von Bund und Ländern müssen auch an den beruflichen Schulen ankommen.“

Große Probleme gibt es nach wie vor auch bei der Qualität der Ausbildung, besagt der Report. So gaben über ein Drittel der Befragten an, regelmäßig Überstunden machen zu müssen. Fast jeder achte Jugendliche unter 18 Jahren muss mehr als 40 Stunden in der Woche arbeiten. „Das ist gesetzlich verboten“, betont **DGB-Bundesjugendsekretärin Manuela Conte**. „Wir fordern die Arbeitgeber auf, Gesetze einzuhalten und die Ausbildungsbedingungen zu verbessern.“ JO

## Barbara van Melle ist neue **Brotsenatorin**

Der **Verband der Deutschen Großbäckereien** ernannte **Barbara van Melle** auf der diesjährigen Verbandstagung in Salzburg zur **Ehrensenatorin des Deutschen Brot-Senates**. Die Österreicherin ist Journalistin und Buchautorin und rief mit weiteren Mitstreitern das Wiener Brotfestival ins Leben. Bekannt ist van Melle auch als Slow-Food-Aktivistin und Betreiberin eines Brotateliers namens **Kruste&Krume**. „Barbara van Melle motiviert

Menschen für Brot – und das ist das Beste, was uns passieren kann“, lobte **Präsidentin Prof. Dr. Ulrike Detmers**. „Wir brauchen mehr Unternehmerinnen, wie Barbara van Melle, die avantgardistisch Lust auf Brot machen.“ Mit dem Titel Brotsenator beziehungsweise Brotsenatorin zeichnet der Verband Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Forschung und Wissenschaft aus, die sich um das Produkt Brot verdient gemacht haben. Den Brotsenat des Verbands Deutscher Großbäckereien e.V. repräsentieren aktuell 13 Männer und sieben Frauen. JO

## Backwerk eröffnet neues **Deli-Konzept**

**Backwerk** hat Anfang September in der Moerser Innenstadt das erste Backwerk-Deli in Deutschland eröffnet. Bei der Umsetzung des neuen Konzepts sei es dem Unternehmen vor allem wichtig, frische und natürliche Produkte und Zutaten zu verwenden, heißt es. Auf künstliche Aromen werde ebenso verzichtet wie auf Farbstoffe. Alle Pro-

# UrLinsel

Das Beste aus den Anfängen

Schapfen  
Mühle

seit 1452



Urgetreide

gepuffte Linsen

Genussvielfalt aus Gründerpflanzen – Schapfen UrLinsel ist eine vielseitige Mühlenvormischung, mit dem Besten aus den Gründerpflanzen Linse, Lein, Gerste, Erbse, Emmer und Einkorn, die Ihnen viel

Raum für Ihre Kreativität und Individualität lässt. In unserer Mühle gepuffte Linsen entwickeln ein besonders harmonisches Aroma und überzeugen durch Ihren einzigartigen Geschmack.



dukte sollen vor Ort frisch – vor den Augen der Kunden – zubereitet werden. Ein weiterer Schwerpunkt liege auf der Nutzung von lokalen Produkten, erklärt das Unternehmen.

**Unternehmenssprecher Dick de Vilder** beschreibt das neue Geschäftsmodell für Deutschland so: „Wir machen einen nächsten Schritt in punkto Frische-Gastronomie, indem wir es für jeden erschwinglich machen.“ Gesunde Ernährung und frische Zutaten gehören demnach zu den wichtigsten Säulen des Konzepts. So soll es zum Beispiel ungesüßten Eistee, vegane Produkte und Vollkornbrote geben. JO

## Generelles Verbot für Plastiktüten geplant

Das **Bundesumweltministerium** plant ein vollständiges Verbot von Plastiktüten. Ein Gesetzentwurf gehe nun zur Abstimmung an die anderen Ressorts, wurde dem ARD-Hauptstadtstudio vom Ministerium

bestätigt. Plastiktüten, darunter auch bio-basierte und bio-abbaubare Kunststofftragetaschen, sollten demnach ab 2020 in Geschäften nicht mehr erlaubt sein. Dann gelte eine weitere Übergangszeit von sechs Monaten, um Restbestände abzubauen. Händlern drohten bei Verstößen Geldstrafen von bis zu 100.000 Euro. Es heißt, dass dünne, abreißbare Plastikbeutel an der Obst- und Gemüsetheke und robuste, wiederverwendbare Tragetaschen vom Verbot ausgeschlossen werden sollen.

Der **Hauptverband des Deutschen Einzelhandels** reagierte auf den Vorstoß der Umweltministerin verärgert. **Hauptgeschäftsführer Stefan Genth** spricht von einem „klaren Vertrags- und Vertrauensbruch“. 2016 hatten Handel und Bundesregierung vereinbart, den Verbrauch von Plastiktüten zu verringern. Nach Zahlen der Bundesregierung hat jeder Bundesbürger 2018 24 Plastiktragetaschen genutzt, 2017 waren es noch 29 Tüten. Das EU-Reduktionsziel auf höchstens 40 Tüten bis Ende 2025 hat Deutschland damit bereits unterboten. Der Einzelhandelsverband sieht diese Zahlen als Beweis, dass der Handel seinen Teil der Vereinbarung mehr als erfüllt habe. JO

### MELDUNGEN IN EINEM SATZ

**Coffee Fellows** hat zum 1. September die Coffeeshop-Kette **Campus Suite** übernommen; die Campus Suite, zu der mehr als 30 Standorte gehören, soll als eigene Marke weitergeführt werden • **Dr. Oetker** übernimmt den rumänischen Backwarenhersteller **Panovia Prod SA** • **Lieken** hat im Werk Lünen eine neue Anlage für Toastbrote und Sandwichs aufgebaut – auch, um die Kapazitätslücke zu schließen, die durch die Insolvenz von **Kronenbrot** entstanden ist • Die **Messe Stuttgart** ist Anfang September Opfer eines Cyberangriffs geworden, durch den Teile des Kommunikationsnetzes, unter anderem der Internetauftritt, gestört waren • Die **Halloren Schokoladenfabrik** hat angekündigt, zukünftig Produkte aus dem Sortiment nehmen und sparen zu wollen, um Ende 2020 wieder Gewinn zu erwirtschaften • Die **Biobäckerei Wagner** aus Rudertingen hat eine gläserne Backstube mit Café in Tiefenbach eröffnet, der Neubau kostete rund zehn Millionen Euro • Das **Deutsche Verpackungsinstitut** hat **Griesson - de Beukelaer** für die Neugestaltung der Prinzen Rolle-Verpackung mit dem Deutschen Verpackungspreis ausgezeichnet: Mithilfe eines seitlich aufgebrachten Klebeetiketts sei es gelungen, eine wiederverschließbare Verpackung zu gestalten, ohne dass die gelernte Form der alten Verpackung verloren geht, begründete die Jury ihre Entscheidung • Die **KWB Folien GmbH** aus Sprockhövel, die unter anderem Verpackungen für Brot- und Backwaren herstellt, hat beim Amtsgericht Essen einen Antrag auf Eröffnung eines Insolvenz-Eigenverwaltungsverfahrens im Schutzschirm gestellt • Die jüngsten Anpassungen der **Bundesregierung** zur Düngeverordnung sind Ende August vom zuständigen **EU-Umweltkommissar Karmenu Vella** abgelehnt worden; wenn bis spätestens Ende September keine zufriedenstellende Lösung gefunden wird, drohen Deutschland hohe Strafzahlungen • Der deutsche Kaffeemarkt konnte auch 2018 erneut leicht zulegen – vor allem die Segmente ‚ganze Bohne zu Hause‘ und der ‚Konsum im Außer-Haus-Markt‘ erwiesen sich mit einem Absatzplus von acht beziehungsweise fünf Prozent als starke Treiber im Kaffeemarkt, so der **Deutsche Kaffeeverband** • Bayerns Gastgebermesse **Hoga** findet 2021 vom 7. bis 9. Februar im Messezentrum Nürnberg statt und wird damit einmalig um rund drei Wochen nach hinten verlegt • Kakao wird billiger: Analysten rechnen beim Grundstoff für die Schokoladenherstellung mit sinkenden Börsenpreisen •

# Saubere Luft!

## Mit der natürlichen Kälteanlage von KOMA.

Nachhaltiges Kühlen und Konditionieren - mit der natürlichen Kälteanlage von KOMA ist dies möglich. Diese neue Technologie auf der Basis natürlicher Kältemittel wurde in eigener Regie entwickelt und hergestellt. Mit der natürlichen Kälteanlage erfüllen Sie bereits jetzt die zukünftigen gesetzlichen Vorgaben und vermeiden somit unvorhersehbare Kosten durch die Verwendung von chemischen Kältemitteln.

**Besuchen Sie unseren Stand während  
der Südback, 21-24 September 2019,  
Halle 7, Stand 7B13**

E. de-info@koma.com  
T. +49 (0)2452 9 65 0

[www.koma-deutschland.de](http://www.koma-deutschland.de)



Constant quality. Constantly.



SÜDBACK

## Der richtige Ort für Inspiration

Haben Sie sich den Zeitraum vom 21. bis 24. September leuchtend rot im Kalender eingetragen? Falls nicht, sollten Sie das umgehend nachholen, denn an diesen Tagen treffen Produktentwickler und Handwerksunternehmer der Backbranche auf der Südback in Stuttgart aufeinander, um sich über die neuesten Entwicklungen am Markt, Innovationen und Trends auszutauschen. In diesem Jahr wartet die Messe, zu der vermutlich über 700 Aussteller und mehr als 38.000 Besucher kommen werden, mit einer überarbeiteten Hallenstruktur und deutlich mehr Ausstellungsfläche auf.

Zusätzliche 10.000 Quadratmeter sind durch die Einbindung der neuen Paul Horn Halle (Halle 10) in das Südback-Konzept hinzugekommen. Damit einhergehend wird die Messe erstmals in sechs gegenüberliegenden Hallen stattfinden, um sie von beiden Eingängen her zu bespielen und einen zirkulierenden Besucherfluss über das gesamte Gelände zu fördern. Um alle Hallen für Besucher möglichst attraktiv zu gestalten, hat die Messe Stuttgart zudem auf eine Durchmischung der Ausstellungsbereiche geachtet und in jeder Halle mindestens einen Keyplayer untergebracht.

### Rahmenprogramm

Das **Bäcker-Trend-Forum** in der Alfred Kärcher Halle (Halle 8) zeigt ein vielseitiges Fachprogramm

rund um Produktion, Verkauf, Marketing und Café, vorgeführt von der **Württembergischen Bäckerfachschule** in Stuttgart, der **Akademie Deutsches Bäckerhandwerk**, **Gewerbeschulen** aus Baden-Württemberg sowie geladenen Fachleuten. Zu den Referenten gehören unter anderem: **Axel Schmitt** („Richtig fremdgehen“), **Bernd Kütscher** („Digitalisierung als Chance für Bäckereien“), **Philippe Helbringer** und **Noel Boos** („Leckereien aus Frankreich“), **Thomas Doetkotte** („Teigführung – Potenziale nutzen“) und **Thomas Backenstos** („Streetfood für Bäcker“).

Im **Konditoren-Trend-Forum** (Halle 7, Stand 7D51) des **Landesinnungsverbandes des Konditorenhandwerks Baden-Württemberg** können sich Besucher von Konditorenprofis und deren Vorstellung neuer Techniken und Ideen inspirieren lassen. Weitere Fokus-Themen des Forums sind auf der diesjährigen



Messe neue Snack-Ideen, die moderne Warenpräsentation, Schokoladen-Kreationen und Trends für Kaffeespezialitäten. Kreative Produktideen werden unter anderem von den Dozenten **Joachim Habinger** („Airbrush trifft Gelatinezucker“), **Laurent Massé** (Chocolat – Couleur – Création), **Bernd Siefert** (Chocolat & Confiserie) und **Matthias Mittermaier** (Konditorei – Pâtisserie: heute) präsentiert. Zweimal täglich (11.30 und 16.15 Uhr) gibt es eine Vorführung zum Thema ‚Baumkuchen Revival‘.

Profis bei ihrem Handwerk über die Schulter schauen können Messebesucher in der **Schaubackstube**. Auf der Agenda stehen trendige Backwaren, Snacks und Kuchenideen. Außerdem stehen die Lehrlingswettbewerbe der **Gewerbeschulen** im Mittelpunkt des Geschehens. Verschiedene Teams treten gegeneinander an und zeigen ihr Können im Bereich Produktion und Verkauf.

Mindestens genauso interessant ist die Verkaufstheke, in der Bäcker und Konditoren einen Einblick in die Ästhetik ihres Handwerks geben, unter anderem bei der Gestaltung innovativer Snack-Ideen. Außerdem zeigen acht Teams der Gewerbeschulen Baden-Württemberg ihr Können und gehen gegeneinander ins Rennen.

## Trend-Award

Ein fester Bestandteil der Südback ist seit 2002 der Trend Award – und das nicht nur für Produktentwickler, innovative Tüftler und kreative Köpfe der Branche. Auch in diesem Jahr hat eine hochrangige Jury bereits im Vorfeld der Messe die Gewinnerprojekte gewählt. Dabei hatte sie die Qual der Wahl zwischen mehr als 60 Bewerbungen aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk. Die Sieger der zwölften Verleihung sind:

■ Die **Renosan Chemie & Technik GmbH** in der Kategorie Marketing, Verkauf & Organisation. Die entwickelte Renocheck Hygiene-App und das E-Learning-Portal unterstützen Lebensmittelbetriebe bei der Umsetzung und Einhaltung von Hygienestandards. Die cloudbasierte Anwendung wurde gezielt für Bäckereien und Konditoreien entwickelt und ermöglicht die digitale Transformation von analogen Prozessen. Viele Aufgaben und Strukturen, wie zum Beispiel Hygienemanagement, Reinigungspläne, Hygieneschulungen und Zertifikate, lassen sich einfach und kostengünstig online umsetzen und kontrollieren.



Neben den Hallen 5, 7, 9, der Oskar Lapp Halle (Halle 6) und der Alfred Kärcher Halle (Halle 8) wird auch die neue Paul Horn Halle (Halle 10) von der Südback bespielt. Durch die zusätzlichen 10.000 Quadratmeter kommt die Messe nun insgesamt auf eine Bruttoausstellungsfläche von 65.000 Quadratmeter.



Die rund 38.000 Besucher dürfen sich auf mehr als 700 Aussteller aus dem In- und Ausland freuen. Vertreten sein werden sowohl die Keyplayer der Branche als auch innovative Start-ups.

■ **Corman SA** für die weltweit erste Tourierbutterplatte ‚Beurre Noisette‘ in der Kategorie Rohstoffe & Convenience. Der belgische Butterspezialist verspricht eine leichte Verarbeitung und einfaches Tourieren durch eine außerordentliche Plastizität sowie eine konstante Qualität und gleichbleibenden Geschmack über das ganze Jahr hinweg. Der natürliche Geschmack der Tourierbutterplatte basiert auf einem Rezept ohne Zusatz von Aromen und wird durch kontrolliertes Kochen erreicht.

■ Die **Atmos Anlagenbau GmbH** darf sich über einen Preis in der Kategorie Technik freuen. Die spezifische Klimatechnik Artisan 4.0 regelt und optimiert sensorgesteuert unter anderem produktorientiert die klimatischen Umgebungsbedingungen in der Produktion von Bäckereien und vielen Lebensmittelbetrieben. Vor und nach dem Backen können zielorientiert Temperatur, Feuchte, Druck, Masse oder Strömungen kontrolliert eingehalten werden. Die Innovation liegt in der datenabhängig geregelten und prozessoptimierten Zufuhr von Frischluft und Aerosolen sowie im Verzicht auf chemische Zusätze. Zudem werden durch die Verfahren deutlich verbesserte Hygiene- und Arbeitsbedingungen geschaffen.

■ Der Sonderpreis geht in diesem Jahr an die **Konzeptwerkstatt Merge GmbH & Co. KG** für das Premium-Brot-Konzept. Das Konzept ‚Mein Brot. Dein Brot‘ ist in Zusammenarbeit mit der Firma **Hellmich** entstanden und bedient die Kundenbedürfnisse nach individuellen Geschmackserlebnissen: Der Endverbraucher kreiert mit ausgesuchten Premi-

umzutaten sein eigenes Brot. Moderne Technik systematisiert den Prozess am Point of Sale, um effektive Verkaufsvorgänge zu ermöglichen.

Die Preise werden im Rahmen der offiziellen Messeeröffnung am Samstag (21. September) um 9.30 Uhr im Bäcker-Trend-Forum in der Alfred Kärcher Halle (Halle 8) verliehen.

## Weitere Wettbewerbe

Beim Wettbewerb um den **Carlo-Wildt-Pokal** geht es in diesem Jahr um das Thema ‚Impressionen in Form und Farbe‘. An allen vier Messetagen kämpfen Auszubildende im 2. und 3. Ausbildungsjahr des Konditorenhandwerks um die begehrte Trophäe. Dabei gilt es für die angehenden Konditorinnen und Konditoren, eine Torte mit 20 Zentimeter Durchmesser während des Wettbewerbs zu dekorieren und zu garnieren. In dem festgelegten Zeitrahmen von 1,5 Stunden müssen sämtliche Dekorteile gefertigt werden. Bei den angehenden Konditoreifachverkäufern und -verkäuferinnen dreht sich alles um Pralinen: Ihre Aufgabe ist es, sowohl diverse Glas- und Keramikschalen als auch eine Spiegelplatte verkaufsfertig mit Pralinen zu gestalten. Darüber hinaus wird von ihnen ein kreatives Schaufenstersegment zum Thema ‚Impressionen in Form und Farbe‘ verlangt. Täglich (Samstag bis Montag 17.30 Uhr, Dienstag 16.30 Uhr) werden im Konditorei-Trend-Forum, Halle 7, Stand 7D51, die Tagessieger gekürt, der jeweilige Gesamtsieger am Dienstag um 16.45 Uhr.

Die Finalisten des diesjährigen **Back Star Contest** stehen dagegen jetzt schon fest. Aus mehr als 60 Rezepteingendungen zu den beiden Themen ‚Geschenke aus der Backstube‘ und ‚Back to the roots – backen mit alten Getreidearten‘ haben sich vier Frauen durchgesetzt. Die Siegerin des Wettbewerbs, der zum 14. Mal stattfindet, wird am 21. September um 14 Uhr am Stand von **Vandemoortele** (Halle 9, Stand 9B12) bekanntgegeben.

Bereits zum 30. Mal wird der **Zacharias-Preis**, der Kommunikationspreis für Handwerksbäcker, verliehen. Mit der Auszeichnung werden Bäckereien und Konditoreien sowie deren Innungen und Verbände für kreative Öffentlichkeitsarbeit und neue Marketing-Konzepte rund um handwerklich hergestellte Backwaren ausgezeichnet. Überreicht werden die von **CSM** gestifteten Trophäen im Rahmen eines Festakts bereits zwei Tage vor der Messe, am 19. September. Janina Ohrtmann