

C12331D

# Check Up

N° 1 25. JANUAR 2020

## Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE



MARKTENTWICKLUNG

INVESTITIONEN



ROHSTOFFKOSTEN



2020

BRANCHENBAROMETER  
STABIL BIS STEIGEND

MITARBEITER-REKRUTIERUNG



# Liebe Leserinnen und Leser,

ein Großteil der Bäcker schaut positiv dem neuen Geschäftsjahr entgegen – trotz steigender Kosten und bürokratischem Mehraufwand. Fast jeder Zweite rechnet mit einem höheren Gewinn. Das ergab unsere große Umfrage zum aktuellen Branchenbarometer. Für ein umfassendes Stimmungsbild haben wir mehr als 2.500 Groß- und Filialbäcker befragt – vielen Dank, dass Sie so zahlreich teilgenommen haben. Mehr zur Einschätzung der Marktentwicklung, Investitionen, Personalplanung, Außer-Haus-Markt sowie weitere Details erfahren Sie ab Seite 10.

Eins wird durch unsere Umfrage mehr als deutlich: Bäcker, die sich den Konsumtrends strategisch anpassen, klar positionieren und gegenüber den Wettbewerbern abgrenzen, gehören zu den Gewinnern. Welche zusätzlichen Chancen hierbei auch Bio-Backwaren bieten können, lesen Sie ab Seite 22. Denn der Bio-Markt wächst kontinuierlich vor allem in Europa: Allein in Deutschland sind die Neueinführungen von Bio-Lebensmitteln in den vergangenen zehn Jahren von 9,0 auf 20,0 Prozent gewachsen. Und der Einzelhandel verzeichnet seit 2010 einen Umsatzanstieg von 6,0 Milliarden Euro auf 10,9 Mrd. Euro. Allerdings nehmen frische Bio-Backwaren bisher noch einen viel zu geringen Anteil davon ein. Ein unterschätztes Potenzial. Experten raten Bäckern dieses Segment stärker zu nutzen.

Schwierig wird es hingegen für Bäckereien, die Probleme im Unternehmen zu lange schleifen lassen und an überholten Strukturen festhalten. Wir haben mit dem Aachener Sanierungsberater Dr. Dirk Wegener gesprochen, der als Insolvenzverwalter von Oebel im Einsatz war. Im exklusiven Interview spricht er erstmals offen über fatale Managementfehler und einer Bäcker-Blase, die zu platzen droht. Denn günstige Kredite – auch von Lieferanten – führen schnell dazu, dass eine Bäckerei wie ein Zombie-Unternehmen künstlich am Leben gehalten wird (ab Seite 36).

Darüber hinaus bietet die aktuelle Check up Back.Business weitere spannende Themen: Mitarbeiter gewinnen und halten (S. 14), wie Bäckerei Kolls unter anderem mit einem Kartenspiel neben-



bei ihre Verkäufer trainiert und so spielerisch höhere Umsätze generiert (S. 15), Hersteller in der Kritik: Backwaren sind zu süß beziehungsweise zu salzig (S. 28), Smart-Protein – eine Eiweiß-Alternative aus Brot- und Nudelüberschuss (S. 32).

**Viel Spaß beim Lesen dieses Heftes!**

Paola Rentsch, Chefin vom Dienst

## Check Up Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0  
Fax (040) 30 68 52 - 10  
e-mail: [info@back.business](mailto:info@back.business)



## 10

Aktuelle Umfrage zur Stimmungslage in der Backwarenbranche.



## 22

Die Biofach zeigt ab dem 12. Februar zahlreiche Trends und Innovationen zum Thema nachhaltiger Produkte. Doch wie gewinnbringend ist die Produktion von biologischen Lebensmitteln und Backwaren wirklich?



## 36

Exklusiv-Interview mit Fachanwalt Dr. Dirk Wegener. Der Sanierungsberater spricht offen über die Abwicklung von Oebel, gravierende Managementfehler und wie Wettbewerber von der Pleite profitieren.

## INHALT

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN:

Branchenbarometer 2020: Bäcker rechnen mit höheren Gewinnen	10
---	----

### BRANCHE

Recruiting: Neue Konzepte - Mitarbeiter gewinnen & halten	14
Mitarbeitertraining: Gute Laune verkauft besser	18
Bio: Umsatzbringer und unverzichtbar	22
Interview: J. Friedrich Dieter, Geschäftsführer Steinofenbäcker und Doppelkorn	26
Hygiene: Erste Liste für Biobetriebsmittel	27

### ROHSTOFF:

Smart-Protein – Eiweiß aus Lebensmittelresten	32
---	----

### PRODUKTENTWICKLUNG:

Reformulierung: Backwaren in der Kritik – zu süß & zu salzig	28
--	----

### UNTERNEHMENSFÜHRUNG:

Wenn eine Bäckerei zum Zombie-Unternehmen mutiert	36
---	----

### RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	30
Produktneuheiten	33
Personalien & Termine	34
Handelsregister	41
Impressum	42
Wie kriegen Sie's gebacken?	43

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



## CO<sub>2</sub>-Steuer erhöht Kostendruck auf Bäcker

Experten gehen davon aus, dass durch die CO<sub>2</sub>-Steuer ab nächstem Jahr die Spritpreise um drei Cent pro Liter teurer werden, nach der völligen Freigabe des Emissionshandels sogar um etwa 20 Cent. Das betrifft auch die Logistikkosten der Backwarenbranche. Insgesamt wird durch die Sondersteuer den Bäckern tief in die Tasche ge-

Saubere Luft:  
Ab 2021 kommt die Sondersteuer für CO<sub>2</sub>-Abgase

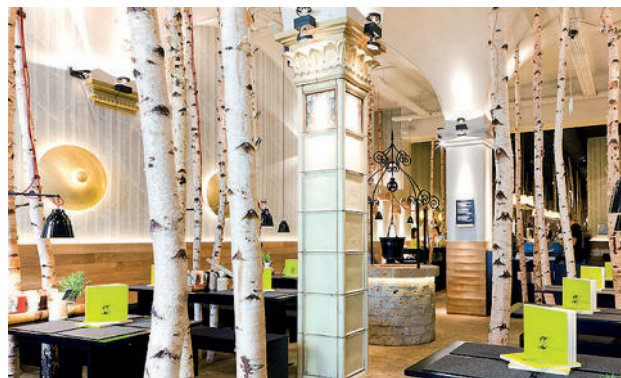
griffen und sorgt für Unmut. **Dr. Georg Böcker, Geschäftsführer bei Ernst Böcker**, steht der Abgabe skeptisch gegenüber: „Besser wäre eine Förderpolitik für Investitionen, beispielsweise in Alternativenenergien, wie zum Beispiel bei der Windkraft“, so Böcker. „Durch die Steuer muss zunächst mehr Geld abgeführt werden, sodass sich alles verteuert. Erst dann müsste der Staat – anstelle der Privatwirtschaft – dieses Geld in Investitionen stecken. Ein großer Umweg, wie ich meine. Für uns hat die Steuer Einfluss auf die Kostenkalkulation, bei der wir versuchen, die zusätzliche Belastung zu kompensieren. Ein nicht zu unterschätzender Faktor ist die Wettbewerbsverzerrung zum Ausland, die durch die CO<sub>2</sub>-Steuer entsteht. Bei dem einen oder anderen Unternehmen wird daraus sicher die Überlegung aufkommen, mit der Produktion ins Ausland zu gehen.“

Zum Hintergrund: Ende vergangenen Jahres hat die Bundesregierung die im Klimaschutzprogramm geplanten Regelungen für einen CO<sub>2</sub>-Preis auf Sprit, Heizöl und Gas beschlossen. Das Kabinett stimmte einem Gesetzesentwurf zu, der erstmals in Deutschland eine Abgabe auf den CO<sub>2</sub>-Ausstoß im Verkehrs- und Gebäudesektor vorsieht. Diese

Sondersteuer kommt ab nächstem Jahr zum Tragen: Ab 2021 soll eine Abgabe von zehn Euro auf die Tonne CO<sub>2</sub> erhoben werden. Bis 2025 soll der Preis auf 35 Euro steigen und von 2026 an in einem Handel mit Verschmutzungsrechten teils dem Markt überlassen werden, aber zunächst bei 60 Euro gedeckelt sein. Im Gegenzug soll unter anderem die Pendlerpauschale für lange Strecken steigen und die EEG-Umlage zur Förderung des Ökostroms ab 2021 gesenkt werden. Der Wechsel von alten Ölheizungen zu klimafreundlicheren Modellen soll mit einer Austauschprämie von bis zu 40 Prozent der Kosten gefördert werden. Die Koalition will zudem Bahnfahrten billiger und Flüge teurer machen. Die Kfz-Steuer soll für neue Wagen stärker an den CO<sub>2</sub>-Emissionen ausgerichtet werden. KE

## Backwerk kauft Burger-Kette Hans im Glück

**Thomas Hirschberger, Gründer und Mehrheits-eigner** der Burger-Kette **Hans im Glück** hat seine Anteile (90 Prozent) verkauft. Neue Eigentümer des Franchiseunternehmens mit 81 Filialen in Deutschland, Österreich und Singapur sind unter anderem die Gründer von Backwerk (gehört seit



Hans im Glück hat 81 Filialen, davon werden 26 vom Unternehmen selbst und 55 von Franchisenehmern betrieben. Zu diesen gehört auch Hirschberger. Er führt vier Burgergrills in Singapur und fünf in München. Die Singapur-Filialen will Hirschberger behalten.

2017 zu **Ditsch-Eigentümer Valora) Dirk Schneider** und **Hans-Christian Limmer** sowie weiterhin die Beteiligungsgesellschaft **GAB** von **Gerd Bühler** (seit 2018 Minderheitsgesellschafter von Hans im Glück). Dem Unternehmen zufolge stieg der Umsatz 2019 von 120 Millionen auf 147 Mio. Euro. Auch das operative Ergebnis sei positiv gewesen. 2020 sollen 15 neue Standorte eröffnet werden. PR

## Smartmehl – die glutenfreie Backrevolution

Die glutenfreien Backwaren aus den Smart Gluten Free-Mehlmischungen sind kaum von den glutenhaltigen Versionen zu unterscheiden und



Jessica Reiniger von Smart Gluten Free freut sich über den Crowdfunding-Preis. Das Unternehmen bietet auch Anwenderschulungen und Rezeptentwicklungen an.

bleiben lange saftig und frisch. Das heißt: Die Produkte haben keinen Nachgeschmack und keine merkwürdige Konsistenz, verändern mit der Zeit nicht den Geschmack und bröseln nicht. All das überzeugte die Jury der Münchener Messe **Food & Life**. Sie verlieh dem Krefelder Unternehmen den ersten Platz beim Crowdfunding-Wettbewerb. Die Variante ‚Smartmehl 1zu1‘ macht es sehr einfach alle Rezepte in glutenfreie umzuwandeln, indem das herkömmliche Mehl gegen das glutenfreie Smartmehl ausgetauscht werden kann. Mit dieser Mehlmischung gelingen Kekse, Kuchen, Brownies, Muffins, Waffeln. Das glutenfreie Mehl enthält ausgewählte natürliche Zutaten wie Tapioka- und Kartoffelstärke sowie Reis-, Hirse- und Sorghummehl. Es ist vegan, gluten-, mais- und gentechnikfrei sowie frei von den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen. PR

## Service-Store DB wächst schneller als geplant

Mit 190 Stores (Stand Ende 2019) schließt **Service Store DB**, das Convenience Store-Konzept der Bahn, sein bisher erfolgreichstes Jahr ab. Der Netto-Umsatz konnte gegenüber dem Vorjahr auf mehr als 70 Millionen Euro gesteigert werden, der Foodservice-Anteil beträgt 30 Prozent. Auf bestehenden

Flächen betrug das Umsatzwachstum 4,1 Prozent. Allein vergangenes Jahr wurden mehr als 30 Standorte eröffnet. „So viel wie noch nie in einem Geschäftsjahr“, sagt **Martina Köppl, Leiterin Franchise-Management** bei der **DB Station & Service AG**. Die Vorgabe, bis 2030 auf 300 Standorte zu wachsen, wurde auf 2025 vorverlegt. PR

## Klassiker Roggenvollkorn ist Brot des Jahres 2020

Auf der Internationalen Grünen Woche (17. bis 26. Januar) in Berlin hat das **Deutsche Brotinstitut** das Roggen-Vollkornbrot zum Brot des Jahres ernannt. Der Klassiker überzeugte den Wissenschaftlichen Beirat mit seinen vielfältigen regionalen Ausprägungen und seinem ernährungsphysiologischen Wert wie zum Beispiel der hohe Ballaststoffanteil. Die Wahl ist auch ein Zeichen, um dem rückläufigen Anbau des traditionellen deutschen Kulturgetreides Roggen entgegen zu wirken. PR

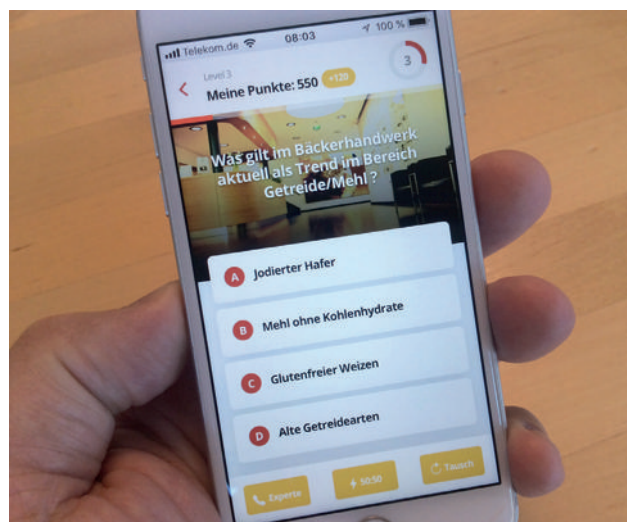
Das Roggenvollkornbrot gilt als typisch deutsche Brotsorte. Nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches enthält es mindestens 90 Prozent Roggen inklusive Schalen und Keimling (bezogen auf die insgesamt enthaltenen Mahlerzeugnisse). Rezeptur, Formgebung und Backverfahren sind dem Bäcker freigestellt, sodass es viele Arten vom Brot des Jahres gibt, wie Westfälisches Pumpernickel, Hamburger Schwarzbrot, Ammerländer Vollkornbrot, Rheinische Schwarzbrot oder Schinkenbrot.





## Quizz-App: 1.200 Fragen für mehr **Bäckerwissen**

Um neue Formen der Bildung zu testen, hat die **Bundesakademie Weinheim** (2019 von der EU-Kommission als innovativster Bildungsanbieter ausgezeichnet) die Quiz-App **Bäckerwissen** entwickelt. Diese ermöglicht spielerisches Lernen in der Freizeit und ist für die Nutzer völlig kostenfrei. Die Fachfragen richten sich nicht nur an Bäcker,



Per Quizz spielerisch Fachwissen für das Backhandwerk und den Verkauf aneignen

sondern auch an den Verkauf. Die App eignet sich auch perfekt zur Prüfungsvorbereitung. „Lernen muss Spaß machen“, so **Bernd Kütscher, Direktor** der Bundesakademie. Damit das Quiz für die Nutzer spannend bleibt, bearbeitet die Akademie regelmäßig die Fragen. Diese wurden jetzt aktualisiert und auf 1.200 Fachfragen mit 4.800 Antwortmöglichkeiten erweitert. Bis zum 31. Januar 2020 läuft auf der App noch ein Gewinnspiel mit Preisen im Gesamtwert von 1.000 Euro. Dabei gewinnt nicht nur der Punktbeste, sondern es werden auch Preise unter allen aktiven Teilnehmern verlost, unabhängig von der erreichten Punktzahl. Pro Runde sind zehn Fragen zu beantworten, deren Anspruch sich mit jeder Frage steigert. Bei Bedarf helfen Joker.

Das Quiz **Bäckerwissen** ist im App-Store für iPhone sowie bei Google Play für Android Smartphones zu finden. Die App ist kostenfrei und bis auf einen Link zum Seminarprogramm der Akademie auch werbefrei. PR

## **Mestemacher:** Vorfahrt für das Wir

Dem „Hauen und Stechen“ in der Gesellschaft, der „Egozentrik und Doppelmoral“ will der Verein des Mestemacher-Preises ‚Gemeinsam Leben‘ offene Lebensmodelle entgegensetzen, erklärte Initiatorin **Prof. Ulrike Detmers**. Ganz in diesem Sinne zeichnete die Großbäckerei **Mestemacher** zum dritten Mal vier Projekte mit dem Preis „Gemeinsam Leben“ aus.

In der Kategorie „Anderer Lifestyle-Modell-Typ“ wurde **Lea Ackermann** von den **Missionsschwestern „Unserer Lieben Frau von Afrika“** geehrt. Schwester Lea gründete 1985 in Kenia **Solwodi - Solidarität mit Frauen in Not**. Vor allem die Elendsprostitution der Frauen in Kenia hatte sie auf den Plan gerufen. Erst wenige Tage vor der Preisverleihung sei sie in Kenia gewesen. Jetzt gebe es 34 Beratungsstellen für Frauen vor Ort. Im dortigen Waisenhaus betreue Solwodi gerade 27 Kinder. Die vermittele ihnen die Polizei, alle seien missbraucht worden, erzählt Schwester Lea. Mittlerweile bietet der Verein weltweit Hilfe an, beispielsweise in Rumänien, Ungarn und Österreich, In Deutschland gebe es 19 Anlaufstellen, sie richteten sich vor allem an Migrantinnen.

Als herausragende „Lebensgemeinschaft/Hofgemeinschaft“ wurde die **Hofgemeinschaft Heggelbach** aus dem baden-württembergischen Herdwanen-Schönach gewürdigt. Der Hof wird seit 30 Jahren gemeinschaftlich bewirtschaftet. Waren es 1986 nur drei Familien, so hätten heute sechs hier ihr Zuhause, berichtete **Olivia Schmid**. Bald werde eine weitere hinzukommen. Die Hofgemeinschaft gehört zum Bioverband **Demeter** und nimmt an dem vom **Bundesforschungsministerium** geförderten Pilotprojekt „Solare Energiesysteme“ teil. Das mit der Agrophotovoltaik funktioniere „so gut, weil wir so viele sind“, sagt Schmid.

In der Kategorie „Institutionalisierte Mehrgenerationenhäuser“ wählte die Jury den Verein **Lebensräume in Balance** aus Köln-Ostheim. Seit 2017 leben im Kölner Osten Menschen aus acht Nationen unter einem Dach und engagieren sich füreinander und ihren Stadtteil. Zehn Jahre hätten sie für das Projekt gekämpft, sagte **Wilhelm Schwedes**. Beispielhaft sei für ihn eine Bewohnerin mit MS, die bei einem Interview auf die Frage, wie sie

sich fühle, antwortete: „Wie im Paradies“. Man sei ja täglich zusammen. Miteinander zu reden, so Schwedes, sei das Wichtigste. Erst mit dem Preis, so erklärt Schwedes, sei ihnen aber bewusst geworden, „wie sozial und besonders wir sind“.

Als Beispiel für Zusammenarbeit und familiäre Verbundenheit ging die Ehrung als beste „Großfamilie“ an die **Familie Schmitz** aus dem Eifelkreis Bitburg-Prüm in Rheinland-Pfalz. Die **Edeka**-Kaufmannsfamilie engagierten sich auch trotz der hohen Kosten beim Bau energieautarker



Prof. Ulrike Detmers, geschäftsführende Gesellschafterin der Mestemacher-Gruppe, ist Initiatorin des Mestemacher-Preises „Gemeinsam Leben“

und -effizienter CO<sub>2</sub>-freier Verbrauchermärkte. 1897 gründete der Großvater den Betrieb mit dem Schwerpunkt Bäckerei, so **Eduard Schmitz**.

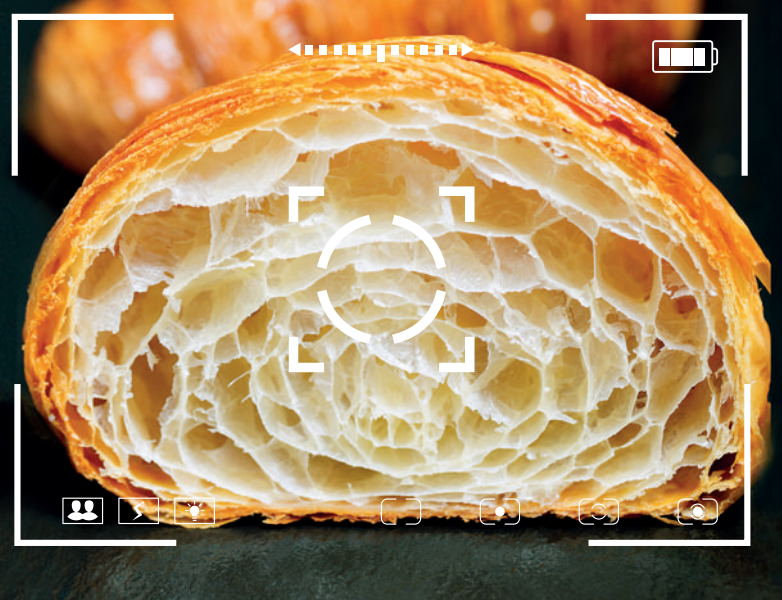
Seit 2017 prämiert die Großbäckerei Mestemacher mit dem Preis „Gemeinsam Leben“ Lebensmodelle, in denen Selbsthilfe, Fürsorge und Förderung gelebt werden. Wichtig sei das Gemeinsame. „Einzelkämpfer sind nicht gefragt“, sagt Ulrike Detmers. Die Wirtschaftsprofessorin, seit 1984 an der Fachhochschule Bielefeld, ist Gesellschafterin, Mitglied der Geschäftsführung und Sprecherin der Mestemacher-Gruppe sowie Präsidentin des Verbandes Deutscher Großbäckereien.

Wie für Schwedes machte der Preis auch für Olivia Schmid die Besonderheit des eigenen Projektes erst deutlich. Vor allem weil junge Leute verlernt hätten, miteinander zu kommunizieren. Schwester Lea hofft, mit dem Preis Orden und Anliegen hierzulande bekannter zu machen. Weil auch hier Frauen unterstützt werden müssten. Und die Ordensfrau zeigt sich empört: Es sei doch unerhört, dass man Frauen kaufen könne!

Es ist nicht der einzige Preis von Mestemacher. Seit 2002 wird die „Managerin des Jahres“ geehrt.

**KÖNIG**

## Bei uns ist Ihr Produkt im Fokus.



### **QUALITYVAC** DAS SYSTEM FÜR OPTIMIERTE PRODUKTQUALITÄT

Mit der König QualityVac Vakuumentechologie können Brote, Brötchen und Feingebäck zur weiteren Verwendung in nur wenigen Minuten gekühlt und stabilisiert werden. Dies ermöglicht eine enorm verbesserte Produktqualität, eine raschere (sofortige) Weiterverarbeitung des Gebäcks sowie die Optimierung von Betriebsabläufen.



scan here



Folgen Sie uns auf unseren digitalen Kanälen:

Koenig Maschinen GmbH | A-8045 Graz | AUSTRIA  
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com



Seit 2006 gibt es den für den „Spitzenvater des Jahres“. Die Wahl im vergangenen Jahr löste bei letzterem mehr oder weniger heftige Diskussionen und sarkastische Bemerkungen vor allem im Netz aus, weil etwa der Gatte der möglichen deutschen Astronautin Insa Thiele-Eich mit 5.000 Euro prämiert wurde, da er sich ein Jahr Elternzeit nehme und sich um die drei Kinder und den Haushalt kümmere.

Das 1871 gegründete Stifterunternehmen aus Gütersloh ist nach eigenen Angaben Weltmarktführer für Vollkorn- und Pumpernickelbrote in ungeöffneter Genussfrische von sechs Monaten. In der Geschäftsführung: Albert Detmers, Fritz Detmers, Prof. Dr. Ulrike Detmers, Kim Folmeg und Marta Glowacka. Mestemacher hat 575 Beschäftigte (2018) und engagiert sich seit fast zwanzig Jahren für die Gleichstellung von Mann und Frau in Wirtschaft und Gesellschaft sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. GP

## Moderne & alten Weizensorten schmecken gleich

Moderne Weizensorten liefern grundsätzlich ähnlich aromatische Brote wie die alten Sorten. Unterschiede bestehen hingegen zwischen einzelnen Sorten – und den Anbaugebieten. Das fand ein Team aus deutschen und Schweizer Forschern unter der Leitung der **Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf** (HHU) und der **Universität Hohenheim** in Stuttgart heraus. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler verglichen Geschmack und Geruch von Broten, die in enger Kooperation mit einem



Moderne Weizensorten liefern grundsätzlich ähnlich aromatische Brote wie die alten Sorten

handwerklichen Bäcker und einem Müller mit Mehl aus alten und aus modernen Weizensorten gebacken wurden. Das Forschungsteam beschreibt im *Journal Food Research International*, wie es den Geschmack und andere Broteigenschaften molekularbiologisch vorhersagen kann. PR

## Meggle übernimmt M-Back komplett

Die bayrische Privatmolkerei **Meggle** richtet sein Geschäftsfeld stärker auf das Backwarenssegment aus. Nach dem Ausstieg bei **Salzburg Milch**, der drittgrößten Molkerei Österreichs mit 221 Millionen Euro Umsatz, hat das Wasserburger Unternehmen alle Anteile der Großbäckerei **M-Back** in Gebesee/Thüringen gekauft. Der Hersteller von Tiefkühlbackwaren steigt zugleich beim Edeka-Bäcker **Panem** aus. „Mit dem vollständigen Erwerb der M-Back setzen wir unsere strategische Neuausrichtung fort und stärken unser Bereich Backwaren nachhaltig“, sagt **Matthias Oettel**, **Vorsitzender** der **Geschäftsführung**. Das Unternehmen bezeichnet sich selbst als führender Anbieter von gefüllten, gekühlten Baguettes und habe in diesem Segment ein im Marktvergleich überdurchschnittliches Wachstum erzielt.

Meggle hatte M-Back 2009 mitgegründet und hielt als Hauptanteilseigner rund 67 Prozent. Die Übernahme ist vorbehaltlich der Zustimmung der Kartellbehörde für Ende März 2020 geplant. PR

## Stromkosten runter trotz höherer EEG-Umlage

Die Umlage zur Förderung erneuerbarer Energien, kurz EEG-Umlage, wurde für 2020 auf 6,756 Cent je Kilowattstunde (ct/kWh) hochgesetzt bzw. um rund 0,351 ct/kWh erhöht. Dies entspricht einer Kostensteigerung von 5,5 Prozent. Im Jahr 2019 betrug der Wert 6,405 ct/kWh. Der neue Wert liegt auf dem ähnlichen Niveau wie in den Jahren 2017 und 2018. Ab 1. Januar 2020 müssen Unternehmen in Deutschland mit höheren Stromausgaben rechnen, da die Ökostromumlage fast ein Viertel der Gesamtkosten für Strom ausmacht. Das sorgt vor allem bei Bäckern für erhebliche Mehrkosten. Das **Enportal**, einer der größten B2B-Handelsplätze