

# Check Up

## Back.**Business**

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE

# TOP 200

## DAS ORIGINAL

### DIE FÜHRENDE DEUTSCHEN BACKWARENFILIALISTEN 2021



**VALORA: PROFITIEREN VON DER KRISE**



**LADENBAU: DIE SCHÖNSTEN GASTRÄUME**



**Kostenexplosion bei den Rohstoffen**

200 TOP 200 TOP 200 TOP 200 TOP 200 TOP 200

# Liebe Leserinnen und Leser,

Pivoting gehört bei Start-ups zum guten Ton: Bekommt eine Geschäftsidee nicht das gewünschte Kundenfeedback, wird sie einfach radikal geändert. Zahlreiche Studien belegen, dass die Mehrheit erfolgreicher Unternehmen einen solchen Pivot durchlaufen. Der Begriff stammt von Silicon-Valley-Entrepreneur **Eric Ries**, auch bekannt als Begründer der Lean-Start-up-Methode, die eine permanente Optimierung vorsieht. Auch in der



Pandemie zeigt sich: Flexibel und ideenreich am Markt agieren, sind die Gründe, warum einige Bäckereien erfolgreich sind und andere nicht, wenn sie mit einem Wendepunkt in der Unternehmensgeschichte konfrontiert sind. Das zeigt sich auch im Ranking der Top 200 der deutschen

Bäckereifilialisten (Seite 49), angeführt von **Edeka-Minden** beziehungsweise **Schäfer's**. Dessen Umsätze in den Filialen gingen 2020 wegen der Lockdown-Beschränkungen zurück, dafür wurde das Sortiment umgestaltet, die Produktion verpackter Backwaren für den LEH hochgefahren und das neue Freestander-Konzept Daniel's an Verkehrsknotenpunkten gelauncht. Verluste wurden so abgefangen. Welche Chancen sich den Handwerksbäckereien am Markt bieten, haben Analysten der **Sparkassen-Finanzgruppe** genauer untersucht (Seite 44). Bäckereien meisterten die Herausforderungen der Pandemie am besten, wenn sie sich breiter aufgestellt und das Angebot umgestaltet beziehungsweise verschlankt haben. Nachhaltigkeit hat sich von einem Nice-to-have zum wichtigsten Wettbewerbsvorteil entwickelt, ebenso ein digitales Angebot.

Auf den ersten zehn Plätzen der Top 200 gibt es keine großen Veränderungen. Ganz neu in der Liste: **Haus der Bäcker** (Platz 17), ein Portfoliounternehmen der **blueworld.group**. Durch zahlreiche Übernahmen in den vergangenen Monaten hat die Frankfurter Beteiligungsgesellschaft aktuell fünf Bäckereien mit 182 Filialen. Einen großen Sprung nach vorn machten unter anderem **Merzenich** (jetzt Platz 65, vorher 203), **Bäckerei Grobe** (77, vorher 203), **Oehme Brot und Kuchen** (115, vorher 182), **die Lohner's** (126, vorher 331) und **Konditorei Padeffke** (150, vorher 245).

Es heißt, die Auswirkungen der Pandemie führen zu einer Umgestaltung der Innenstädte – mehr Wohnen, mehr Kultur, mehr Grün, mehr Event. Das heißt aber nicht zwangsläufig, mehr Vielfalt bei den Geschäften. Im Bäckerei-Segment jedenfalls eher nicht. Diesen Eindruck bestärkt zumindest das Interview mit **Michael Müller, Chief Executive Officer** von **Valora**. In einem Nebensatz lässt er anklingen, dass sein Team bereits leerstehende Ladenflächen prüft, ob sie sich für Le Crobag-, Ditsch und Backwerk-Standorte eignen (Seite 40).

Weitere spannende Themen: die schönsten Gasträume für kreative Inspirationen im Ladenbau (S. 26), Lutz Geißler, Deutschlands Brot-Blogger Nr. 1 und Bestseller-Autor zahlreicher Backbücher, ist großer Fan der japanischen Backkunst. Die Deutschen Bäcker könnten seiner Meinung nach sehr viel davon lernen (S. 14).

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

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



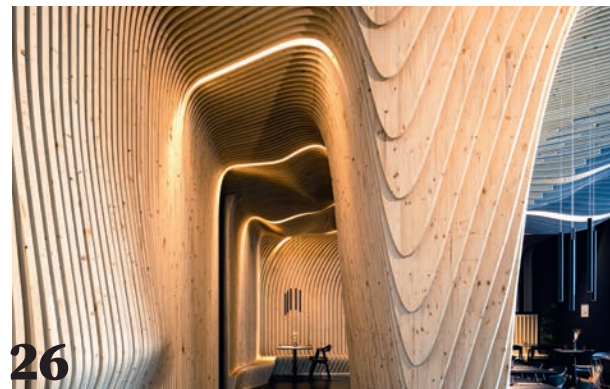
6

**Lieferengpass & Kostenexplosion** Die Folgen der Pandemie führen nahezu bei allen Rohstoffen zu einer dramatischen Preisentwicklung, sei es bei Zellstoffen für Verpackung, Stahl, Saaten oder Getreide. Getrieben werden die Preise auch von Spekulanten an der Terminbörse.



40

**Profitieren von der Krise** Chief Executive Officer Michael Müller von der Valora Group (unter anderem Backwerk und Ditsch) lässt sein Team bereits nach Ladenflächen pandemiegebeutelter Unternehmen suchen, um diese zu übernehmen.



26

**Die schönsten Gasträume** Neben Produkt- und Servicequalität ist die Atmosphäre maßgeblich für den Erfolg eines Cafés oder Restaurants. Denn das Interior ist das erste, was Gäste in einem Lokal wahrnehmen. Wir zeigen herausragende Design-Konzepte.

## INHALT

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Valora: Profitieren von der Krise	40
Branchenreport: Noch herrscht extreme Unsicherheit	44
Ranking: Die Top 200 der größten deutschen Bäckereifilialisten	49

### PRODUKTENTWICKLUNG

Kekse und Kuchen zum Grillen	4
------------------------------	---

### JAPANISCHE BACKKUNST

Brot-Blogger Lutz Geißler: „In Japan habe ich die besten Semmeln meines Lebens gegessen!“	14
---	----

### LADENBAU

Die schönsten Gasträume	26
-------------------------	----

### HANDWERK

Meisterbäcker Yohan Ferrant: Mehr Neues wagen!	36
--	----

### RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	6
Internationale Kurzmeldungen	20
Personalien und Termine	38
Produktneuheiten	44
Handelsregister	66
Wie kriegen Sie's gebacken?	70
Diesmal: Dr. Rigbert Fischer, Geschäftsführer, Haus der Bäcker	
Vorschau 06/2021; Impressum/Fotohinweis	71

**Nachhaltig und sicher:  
Weniger Pestizide in Ihren Rohstoffen!**

 Integriertes Pestizid Monitoring
 




**Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg**  
 Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld  
 Tel.: +49 40 84 00 46 57  
[www.specialtybrokers.de/ipm](http://www.specialtybrokers.de/ipm)

# KEKSE & KUCHEN zum Grillen

Der Zwei-Sterne-Koch Alexander Herrmann hat zusammen mit einem Lebkuchenhersteller raffinierte Desserts für die Grillsaison entwickelt, die ein neues Geschmackserlebnis bieten: saftig-knusprig und geschmolzen zart.

**Grill-Cookie** Die Kekse werden je mit einem Täfelchen Zartbitter-Schokolade belegt und kurz auf den Grill gelegt, bis die Schokolade weich ist.

Die Idee klingt einfach und doch ist bisher niemand darauf gekommen: Kekse mit flüssigem Schokoladen-Topping, zubereitet auf dem Grill. „Endlich gibt’s einen würdigen Nachtsch für jede Grill-Party“, erklärt **Alexander Herrmann** seine neuen Kreationen, wie Grill-Cookie, Grill-Lollie in drei fruchtigen Sorten Schokolade-Kirsch, Blaubeere-Mandel und Li-

mette-Apfel sowie Grill-Stick. Letzterer ist ein kleiner Kuchen am Stiel, der kurz auf dem Grill erhitzt wird, sodass das Karamellkrokant, mit dem der saftige Kuchen von Hand ummantelt wird, zu einer zarten, krossen Schicht geschmolzen ist. Im Teig ist wiederum ein Kern aus belgischer Schokolade und Nougat, ganz zart und cremig.

**Nachhaltig** Die Schokolade für die Grill-Gebäcke stammt aus Kakao-Anbau mit Fairtrade-Siegel.

Fast ein Jahr dauerte es vom ersten Gedanken bis zur Marktreife. Entwickelt hat Herrmann die Produkte in Zusammenarbeit mit dem Nürnberger Hersteller **Lebkuchen-Schmidt**. „Die größte Herausforderung war, einen überraschenden Geschmack mit innovativer Haptik, cooler Optik und einer möglichst einfachen Zubereitung zu kombinieren“, sagt Herrmann. So können sowohl die Sticks, als auch die Lollies dank des Holzstiels direkt auf den Rost gelegt werden; für die Cookies

braucht es nur ein wenig Alufolie. Während der Teig schön saftig bleibt, schmelzen die Zutaten wie Schokolade zu einem cremigen Geschmacks-Extra. Beim Servieren sind keine Grenzen gesetzt: Frische Früchte, Eiscreme oder Likör sind köstliche Begleiter. „Das hebt Grillen in eine andere Dimension“, freut sich der fränkische Sternekoch, der mittlerweile seit drei Jahren Markenbotschafter von Schmidt ist und diverse Produkte wie Gin-Torte oder. PR

**COLOUR  
FOOD**  
PROFESSIONAL



Färben ohne  
E-Nummer!

NATÜRLICH BUNTE

# PÂTISSERIE KUNST

- + natürlich färbende Lebensmittel
- + bunte Schokolade, Macarons, Cremes & Frostings frei von künstlichen Farbstoffen herstellen
- + Farben hergestellt aus 100% Obst, Gemüse & essbaren Pflanzen
- + auslobbar als 100% Clean Label in der Anwendung - ohne E-Nummern



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

## Verpackungen: Lieferengpass & Kostenexplosion

Die Corona-Pandemie führt zu einer dramatischen Entwicklung bei Verpackungsarten wie Kartonagen, Papier sowie Pappe. Hier sind neben gravierenden Kostensteigerungen bei Rohstoffen und Transporten zusätzlich Lieferengpässe eingetreten, teilt der **Verband Deutscher Papierfabriken** bei der Vorlage seiner Bilanz für das 1. Quartal 2021 mit. Ausschlaggebend dafür ist die steigende internationale Nachfrage auf Grund des stark gestiegenen Versandhandels, die zu einer Kostenexplosion und zu einer Knappheit bei vielen Rohstoffen für Verpackungsmaterialien führt. Bereits im Januar hatte beispielsweise der schwedische Forstkonzern **Södra**, Växjö, gemeldet, dass er seine Vertragsvereinbarungen für die Lieferung von Papierzellstoff ab Februar nicht einhalten könne. Die Mengen mussten gekürzt werden, um die Liefersicherheit im zweiten Quartal gewährleisten zu können. Allein im April verzeichnete das Unternehmen einen Produktionsverlust von bis zu 100.000 Tonnen Zellstoff.

### Zu wenig Container

Erschwerend kommt hinzu, dass der weltweit gestiegene Versandhandel zu einer Verknappung von Containern führt, sodass es allein schon aufgrund dessen immer schwieriger und teurer wird, Rohstoffe an die Verpackungshersteller zu liefern. Darüber hinaus machen sich sowohl beim Rohstoffimport wie beim Papierexport die durch die Corona-Pandemie ausgelösten Verwerfungen in der Überseelogistik bemerkbar, die unter anderem die Rückläufe von Containern behindert. Die Frachtraten sind zum Teil drastisch gestiegen, während



die Verfügbarkeit von Laderaum zurückgeht. Auch werden Frachttermine nicht eingehalten, Abfahrtszeiten verzögert und Häfen nicht angefahren.

Auch bei Rohstoffen für Kunststoffverpackungen kommt es zurzeit zu verschärften Versorgungsengpässen. Rohstoff-Importe nach Europa bleiben aus, da sie in andere Kontinente umgelenkt werden, wetterbedingte Anlagenausfälle sowie Force-Majeure-Erklärungen (höhere Gewalt) der Rohstoff-Lieferanten in Europa erschweren die Lage zusätzlich, da Waren nicht geliefert werden können. Die Preise sind zuletzt gleichzeitig in mehreren Kategorien in großer Geschwindigkeit angezogen. Laut Marktbericht des Europäischen Wirtschaftsdienst erreichen die Notierungen bei den Standardthermoplasten neue Rekordwerte. Erst vor Kurzem hatte die **Industrievereinigung Kunststoffverpa-**



### Steigende Frachtkosten

Auf dem Logistikmarkt stehen derzeit zu wenig Container zur Verfügung

**ckungen** berichtet, dass 84 Prozent der an einer Blitzumfrage des Verbandes teilnehmenden Mitglieder von einer schlechten berichten. Demnach mussten acht von zehn Kunststoffverpackungsherstellern aufgrund von Rohstoffmangel ihre Produktion drosseln. Auch der **Verband der Wellpappen-Industrie** (VDW) warnt vor einer sich immer schneller drehenden Kostenspirale. Zumal zeitgleich die Preise für Paletten in immer kürzeren Abständen steigen, aufgrund der auch in den vergangenen Wochen kontinuierlich gestiegenen Kosten im Einkauf von Vorprodukten wie Nadel-schmittholz und Nägel. Zahlreiche Hersteller haben mit ihren Kunden in diesen Tagen Gespräche über eine Anpassung der Preise in laufenden Verträgen geführt. In verschiedenen Fällen haben sich Abnehmer auch auf monatliche Preisanpassungen eingelassen, um ihre Palettenversorgung nicht zu gefährden. PR

## Terminbörse treibt Preise für Mehl & Co. nach oben

Die **Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen** (FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations) gab Anfang Mai bekannt, dass die internationalen Lebensmittelpreise im April den elften Monat in Folge gestiegen seien. Dabei führte Zucker den Anstieg an und Getreide setzte den Aufwärtstrend fort. Dessen Preis lag 26 Prozent über dem Niveau von April 2020. Nun bestätigt **Rudolf Sagberger, Vorstandsvorsitzender des Bayerischen Müllerbundes**, diesen Trend: „Zurzeit spielen viele Märkte verrückt. Materialknappheit führt zu Produktions- und Lieferengpässen und in der Folge zu teils explodierenden Preisen. Das betrifft ebenfalls den Getreidemarkt.“ Das werde sich auf die Preisentwicklungen für die nachgelagerte Wertschöpfungskette wie Mehl, Brot, Nudeln, aber auch Fleisch auswirken. Üblicherweise bilden sich die Getreidepreise nach der Ernte im Sommer und bleiben weitgehend stabil. Anfang dieses Jahres habe es jedoch starke Ausschläge nach oben gegeben, unter anderem wegen Spekulationen an den virtuellen Terminbörsen. „Freies Geld der Nullzinspolitik sucht Anlagemöglichkeiten und dies tut es auch an den Agrarmärkten“, so **Dr. Josef Rampl, Geschäftsführer des Bayerischen Müllerbundes**, der Spekulationen auf Lebensmittel ablehnt. PR

## Preiserhöhungen in der Kaffeeindustrie

Steigende Stahlpreise und eine starke Konjunktur lassen den Kostendruck auch in der Kaffeeindustrie wachsen. Deshalb kündigt nun **Probat**, nach eigenen Angaben Weltmarkt- und Technologieführer im Bereich Maschinen- und Anlagenbau für die kaffeeverarbeitende Industrie, eine Erhöhung der Nettoverkaufspreise um 4,5 Prozent zum 1. Juli 2021 an. Die Preisanpassung ist getrieben von signifikanten Preissteigerungen von Stahl, Blech und Bauteilen. Darüber hinaus gibt es Engpässe sowohl im logistischen Bereich als auch bei der Versorgung mit Rohstoffen, die zur Herstellung und Lieferung der eigenen Produkte benötigt werden. PR

## Bahlsen baut Stellen ab

Mit zentral gesteuerten Prozessen (One-Bahlsen-Strategie) in den Bereichen Marketing, Innovation, Finanzen, Personal und IT will Bahlsen international agiler und effizienter wirtschaften. Die 2020 eingeleitete Transformation wird nun weiter vorangetrieben. So wird sich der Kekshersteller künftig neben der Kernregion DACH (Deutschland, Österreich, Schweiz) auf die Wachstumsmärkte Großbritannien, USA und Metro Asia konzentrieren. Bis 2024 werden rund 100 Arbeitsplätze auf allen Hierarchieebenen abgebaut, etwa 60 Prozent davon in 2021. Die Mehrzahl der betroffenen Arbeitsplätze ist in Deutschland. Ausgenommen sind Produktion, Logistik und Bahlsen-Verkaufsstellen (Outlets). PR

### Von Bäcker Für Bäcker

unabhängig – problemorientiert – praxisnah



#### Backstuben – Projektierung:

- > Grundlagenermittlungen
- > CAD-Produktions-Planung

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

FU & WhatsApp: +49 171 3395 663

#### Personal Coaching:

- > Strategie entwickeln
- > Unternehmenskultur erarbeiten



#### Produktionsberatung:

- > Technologische Erneuerungen begleiten
- > Qualitäts- u. Nachhaltigkeits-Bewusstsein stärken

#### ERFA-Kreise / Für Praktiker:

Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen

Ein fachliches Netzwerk für Produktion & Verkauf

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung  
Seit mehr als 15 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“

## Schäfer's: Produktion entwickelte sich 2020 stabil

Der Backwarenumsatz der **Schäfer's-Produktionsgesellschaften** verzeichnet mit 151 Millionen Euro im Geschäftsjahr 2020 einen leichten Rückgang von 1,9 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Durch die eigene Brotproduktion für die SB-Marktbäckereien, die zuvor durch den Wettbewerb beliefert wurden, sowie durch konsequentes Kostenmanagement in der Backwaren-Produktion und -Logistik konnten Umsatzverluste zu großen Teilen kompensiert werden. Die Corona-Pandemie stellte wegen stark schwankender Absatzmengen die Backwarenproduktion vor neue Herausforderungen. Im Zuge des ersten Lockdowns zwischen März und Mai 2020 ging die Kundenfrequenz an den Backwaren-Bedientheken und in den SB-Marktbäckereien spürbar zurück. Tagesfrische Backwaren wurden deutlich weniger nachgefragt – die Einschränkung und Schließung der Sitzbereiche verstärkte dies. Verpackte Backwaren, insbesondere aus SB-Regalen, sowie tiefgekühlte Produkte rückten in den Fokus. Trotz leichter Erholung des Bedientheken-Geschäfts sowie bei den SB-Marktbäckereien bis Ende Oktober waren ab November, im Verlauf des zweiten Lockdowns, vergleichbar negative Absatz-Entwicklungen festzustellen. Zu Beginn der Pandemie hat die Backwarentochtergesellschaft der **Edeka Minden-Hannover** das Sortiment verpackter Brötchen und Kuchen – insbesondere für die SB-Marktbäckereien – deutlich ausgeweitet. Zudem wurden die Verpackungen optimiert, die Produktsicherheit erhöht und die Frische verbessert. Da Edeka davon ausgeht, dass der Trend zu verpackter Ware auch 2021 anhalten wird, investiert die Schäfer's-Produktion in zusätzliche Verpackungsanlagen. Diese Entwicklung beeinflusst auch das Sortiment: Das Angebot an vorverpackten, halbgebackenen Brötchen für die SB-Marktbäckereien sowie der neu zu erschließende Vertriebskanal Tiefkühltruhe wird ausgebaut. Hinzu kommt verpackter frischer Kuchen, dessen Verfügbarkeit wird erweitert und die Verpackungen sowie die Frischhaltung werden optimiert



Das Erreichen der vollen Leistungsfähigkeit im Schäfer's-Werk in Lehrte trug 2020 dazu bei, dass sich die Backwarensparte gut im umkämpften

### Neues Sortiment

Wettbewerb behaupten konnte. Die Brot- und Kuchenmengen und daran geknüpft die Warendistribution für SB-Marktbäckereien wurde deutlich erhöht. Ein weiterer Schwerpunkt des vergangenen Jahres lag auf der Neuentwicklung von mehr als 30 Produkten aus allen Warengruppen (Brot, Brötchen, Kuchen/Gebäck). Neue Artikel, wie Lauge-Neck, Kartoffelbrötchen, Marmorkuchen oder Berliner Himbeer-Glitter, wurden erfolgreich gelistet, um zusätzliche Kaufimpulse bei tagesfrischen zu setzen sowie bestehende Artikel im Bereich Tiefkühl-Brötchen abzulösen. Parallel wurden zwei Projekte gestartet: Die Sortimentswechsel werden effizienter gestaltet und Top-Artikel rücken stärker in den Fokus der Verbraucher, wovon die Warenpräsentation profitiert. Zudem zielt die automatische Bestellprognose darauf ab, potenzielle Regallücken sowie Retouren und Abschriften zu reduzieren. Und das bei gleichzeitig geringerem Aufwand für die Disposition im Einzelhandel. Im laufenden Geschäftsjahr 2021 soll dies flächendeckend umgesetzt werden.

**Effizienter mit PDA & Backpro**

Mit Einführung des mobilen Personal Digital Assistant (PDA) für Lkw-Fahrer in der Schäfer's-Logistik werden seit 2020 die Bewegungen verschiedener Transportmittel wie beispielsweise Stikkenwagen mit Backwarenblechen oder Brotkörben systemisch abgebildet. Durch diese schon von der Edeka-Logistik bekannte Lösung erhöhen sich sowohl die Prozesssicherheit als auch die Transparenz der Abläufe deutlich. Flankierend dazu wurde die Einführung des ganzheitlichen Wirtschaftssystems Backpro bis Ende 2022 beschlossen. Es erhöht die Leistungsfähigkeit und Transparenz innerhalb der gesamten Prozesskette und steigert die Kosteneffizienz. Ferner soll die Tourenplanung flexibler werden, in dem das anlieferfenster insbesondere in die Nacht hinein geöffnet wird.

### Eigene Produktion von Bio-Backwaren

Der 2020 temporär stillgelegte Standort Osterweddingen I wird im laufenden Geschäftsjahr zur Produktionsstätte für Bio-Brötchen, -Brote und -Baguettes umgebaut. Bereits ab 2022 sollen alle Backwaren-Vertriebskanäle mit hochwertigen Bio-Backwaren beliefert werden. Schon jetzt bietet Schäfer's Bio-Produkte in 131 Schäfer's-Filialen, 227 Edeka-Märkten, 94 Edek Centern und 25 Marktkauf-Häusern von externen Lieferanten an.



## Genusstation Daniel's by Schäfer's

Im Dezember 2020 ging in Bitterfeld das neu entwickelte Freestander-Konzept Daniel's by Schäfer's mit hohem Gastronomie-Anteil und Drive-in-Schalter an den Start. Ein Highlight: Fair Trade-Kaffee in Bio-Qualität, der handwerklich am Siebträger zubereitet wird. Anfang Januar 2021 folgte das zweite Daniel's-Geschäft in Hannover-Wettbergen. Beide Standorte befinden sich an stark befahrenen Verkehrsknotenpunkten. Namensgeber für das neue Kaffeehaus-Konzept ist übrigens Daniel Rennekamp, der Begründer von Schäfer's Brot und Kuchen. PR

## Insekten-Burger gewinnt bei Geschmackstest

Immer mehr Start-ups, aber auch etablierte Unternehmen, bringen Fleischalternativen auf den Markt. Das Traditionsunternehmen **Rügenwalder**, macht mittlerweile rund 50 Prozent seines Umsatzes mit vegetarischen und veganen Wurсталterna-

alternativen. Die Kriterien: Geschmack, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Preis wurden herangezogen, um die Produkte aus Fleisch, Pflanzen, Pilzen und Insekten zu bewerten. Einen klaren Gewinner gibt es nicht, denn alle Produkte haben in bestimmten Kategorien ihre Vorzüge. Die pflanzlichen Varianten (Beyond Meat, Quorn, Rügenwalder) und der Insekten-Burger (Bugfoundation) schlagen das tierische Produkt im ökologischen Fußabdruck um Längen. Preislich liegt die Rindfleischvariante deutlich vorn. Die gesundheitliche Bewertung, gemessen über den Nutri-Score, gewinnen die alternativen Proteinprodukte. Eine Überraschung hat der Test dann doch ergeben. Während die pflanzlichen Alternativen bei der Blindverkostung gegenüber dem Rindfleisch-Burger deutlich schlechter abschnitten, konnte der Insekten-Burger geschmacklich überzeugen. Zwischen dem klassischen Burger und der Variante aus Insekten gab es keine signifikanten. PR

## Codos: Erfolg mit Mini-Cafés und Pizzerien

Mit kleinen Bäckerei-Cafés, Pizzerien und Soft-Ice-Läden wollen **Özlem** und **Cihan Sögüt** den Markt erobern. Vor sieben Jahren gründeten die beiden Hildesheimer **The Nekst** und starteten mit der Kaffeerösterei **Codos** (benannt nach dem verstorbenen Familienhund) in Hamburgs hippen Schanzenviertel. Es folgte ein weiteres Codos Coffee im Stadtteil Ottensen sowie **Black Apron** (zu Deutsch: schwarze Schürze), eine High End Bäckerei nach Amerikanischem Vorbild, und die Neapolitanische Pizzeria **Bestia** (AVPN zertifiziert) in ihrer Heimatstadt und Berlin. Mittlerweile betreiben die beiden Brüder sieben Standorte. Bis zum Sommer kommen nun fünf weitere Codos-Standorte hinzu, einer in Berlin-Mitte und vier in Hamburg, darunter ein Softeis-Laden, der zunächst als Pop-Up **Codos Soft Serve** an den Start geht, um die Nachfrage zu testen. Das Erfolgsrezept: Kleine Läden im minimalistischen Industrie-Design, individuell angepasst auf das jeweilige Viertel, mit ausgewähltem, hausgemachten Sortiment, das sie auch für HoReCa-Kooperationen produzieren, wie zum Beispiel für das Berliner **Circus Hotel**. Auch der Kaffee wird im hauseigenen Loring Röster geröstet. PR



**Insekten-Burger** von Bugfoundation schmeckt den Testern genauso gut wie als der Klassiker aus Rindfleisch

tiven. Das Niedersächsische Start-up **Like Meat** hat sich mittlerweile als Marke auf der ganzen Welt etabliert. Das Team der **LI Food – Landesinitiative Ernährungswirtschaft**, geführt von der **Universität Vechta** und dem **Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik** (DIL) in Quakenbrück, hat die Ersatzprodukte mit verschiedenen Burger-Varianten

## Organic Garden: Sternekoch Holger Stromberg investiert in **vegane Hotdogs**

Immer voran, nicht stillstehen, wissen, wann die Zeit für Neues gekommen ist, und dabei nie das Ziel aus den Augen verlieren. So lautet von jeher das Credo von **Sternekoch Holger Stromberg**. Um sein oberstes berufliches Ziel, die Ernährung der



**Sternekoch Holger Stromberg** (war von 2007 bis 2017 Koch der Fußballnationalmannschaft) ist seit 2021 Shareholder bei Organic Garden und entwickelte einen veganen Hotdog, der im neuen Münchener Signature Store verkauft wird.

Zukunft, die Mensch und Natur gleichermaßen gerecht wird, zu verwirklichen, ist Stromberg Anfang des Jahres mit seinem Unternehmen, **der f.e.b. GmbH**, samt Team und allen Geschäftszweigen als

**Shareholder** und **Ernährungsbotschafter** bei der 2019 gegründeten **Organic Garden AG** eingestiegen und verantwortet dort künftig die Rolle des **Chief Culinary Officer**. Das Food-Tech Start-up plant eine reine Kreislaufwirtschaft, das heißt durch die Vernetzung von Lebensmitteln, Bodenkultur und Energie, deutschlandweit Bio-Produkte mit Rücksicht auf die Natur herzustellen und diese online, in der Großverpflegung und in eigenen Läden zu vertreiben. Als Herzstück der unternehmerischen Nachhaltigkeitsziele sollen eigene „Organic Garden Farms“ errichtet werden, in denen Bio-Lebensmittel regional und CO<sub>2</sub>-



neutral produziert werden. Als erste Produktentwicklung hat der Sternekoch sich den Fastfood Klassiker Hotdog vorgenommen und in eine **gesündere,**

pflanzenbasierte und ausgefallene Alternative verwandelt. Ohne Fleisch, Geschmacksverstärker, Konservierungs- oder Farbstoffe. PR

## Lindemann-Produktion verschmilzt mit Walter Rau Lebensmittelwerke

Der Hersteller von pflanzlichen Ölen und Fetten **Bunge Loders Croklaan**, Tochtergesellschaft der **Bunge Limited**, beabsichtigt, die Geschäfte und Produktionsanlagen der **Westfälischen Lebensmittelwerke Lindemann** in Bünde sukzessive an den nahegelegenen Standort der **Walter Rau Lebensmittelwerke** in Hilter zu verlagern. Die Details und der Zeitablauf der Zusammenlegung, einschließlich dessen, was dies für die Mitarbeiter von Lindemann und Walter Rau Hilter bedeutet, werden derzeit abgestimmt. Der Transferprozess wird in enger Absprache mit dem Betriebsrat durchgeführt und benötigt voraussichtlich zwei Jahre. PR

## Chia-Anbau jetzt auch in Deutschland möglich

Das **Bundessortenamt** hat die Chia-Züchtung ‚Juana‘ der **Universität Hohenheim** als erste Chia-Sorte in Deutschland geschützt. Damit ist der Weg frei für den gewerbsmäßigen Anbau des bisher exotischen Superfoods in hiesigen Breiten. Der regionale Anbau auf deutschen Äckern soll dazu beitragen, die Umweltbelastung durch Pestizide und Kohlendioxid deutlich zu reduzieren und dazu führen, dass in Südamerika die einheimische Bevölkerung eines ihrer Grundnahrungsmittel verstärkt wieder selber nutzen kann. Gesucht sind nun Saatzuchtfirmen, die ‚Juana‘ in ihr Programm aufnehmen und Landwirten zur Verfügung stellen wollen. PR