


# Check Up

Nº4 31. MÄRZ 2022

## Back.**Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN  
FÜR DIE BACKBRANCHE

# WEIZEN DER ZUKUNFT ROBUSTER & KLIMAFEST



**LADENBAU:**  
Nachhaltige Akzente setzen



**KI-SOFTWARE:** Sortiment  
effektiver planen



**NEUHEITEN FÜR DEN  
To-go-Markt**



# Liebe Leserinnen und Leser,

der russische Angriffskrieg auf die Ukraine wird auf Jahre hinaus die Weltmärkte beeinflussen – auch nach Kriegsende. Und der wird nicht so schnell kommen. Denn dem russischen Präsidenten Wladimir Putin geht es nicht nur um die angebliche Nato-Bedrohung und das Wiederherstellen eines russischen Reiches wie zu Zeiten der Sowjetunion. Es geht vor allem um die rohstoffreiche Bergbauregion Donbass und die dort ansässige Stahlindustrie, um die Gasvorkommen im Bereich der Halbinsel Krim sowie den uneingeschränkten Zugang zu den ukrainischen Häfen, wie Odessa und Mariupol (Landverbindung zur Krim) am Schwarzen Meer, da die russischen Häfen im Winter oft zugefroren sind. Die gestörten Lieferketten verschärfen schon jetzt die Ernährungslage in anderen Teilen der Welt, wie dem Libanon, Simbabwe oder Haiti. Denn die Ukraine und Russland gehörten bisher zu den weltweit größten Getreide-Exporteuren. Auch die Lieferketten von wichtigen Rohwaren für die hiesige Back- und Snackbranche, wie Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl und Leinsaat, sind unterbrochen. Zudem warnt der Deutsche Raiffeisenverband vor einem drohenden Mangel an Dünger, der normalerweise in riesigen Mengen aus Russland importiert wird. Es könnte zu Ernteinbrüchen und schlechteren Qualitäten kommen (ab Seite 4).

An diesem Punkt setzt ein Forschungsprojekt der Universität Kassel an: Sogenannter Populationsweizen kann Wetterextreme besser abpuffern und ist generell weniger anfällig gegen Schädlinge als herkömmliche Liniensorten. Dadurch ergibt sich eine höhere Ertragssicherheit. Diverse Backtests zeigen, dass das Mehl aus Populationsweizen maschinengängig ist und die Backwaren sich durch ein kräftiges Aroma und eine längere Frische auszeichnen (S. 28).



Ein Thema, das angesichts knapper und teurer Rohstoffe immer wichtiger wird, ist ein verantwortungsvoller Umgang mit den vorhandenen Ressourcen. Das kann bedeuten, schon im Ladenbau auf recycelte und wiederaufgearbeitete Materialien zu setzen. Wie dies gelingt und wie Bäckereien durch ein nachhaltiges Ladendesign ihren Einsatz für die Umwelt sichtbar machen, lesen Sie ab S. 18. Ergänzend stellen wir sechs Kühltheken im Vergleich vor, die zum Teil energiesparend arbeiten, in den Ladentresen integriert oder nach Bedarf frei positioniert werden können (S. 26). Auch beim Thema Digitalisierung gibt es Neues: Am Markt tauchen immer mehr Softwarelösungen auf, die mithilfe Künstlicher Intelligenz die Nachfrage prognostizieren und das Sortiment planen. Unsere Tabelle gibt einen Überblick über die Programme diverser Anbieter für jede Betriebsgröße (S. 16). Außerdem haben wir schon einmal die Newcomers Area der Internorga vor dem Messestart Ende April unter die Lupe genommen und stellen vielversprechende Innovationen und Dienstleistungen vor (S. 42).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

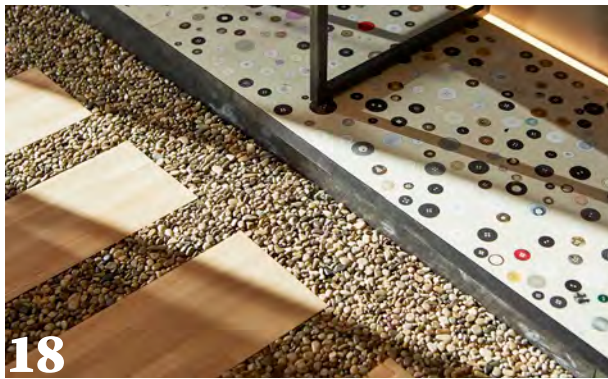
## Check Up Back.Business

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



16

**Produktionskosten reduzieren mithilfe Künstlicher Intelligenz**, die die Nachfrage prognostiziert und so das Sortiment plant. Unsere Tabelle gibt einen Überblick von diversen Programmen, die für kleine Handwerksbäckereien und große Filialisten geeignet sind.



18

**Mit einem nachhaltigen Ladendesign**, das auf recycelte und wiederaufbereitete Materialien setzt, können Bäckereien ihren Außenauftritt umweltfreundlicher gestalten und so ihren Einsatz für den Klimaschutz sichtbarer machen.



28

**Populationsweizen** kommt besser mit den Folgen des Klimawandels zurecht, reduziert dadurch Ernteausfälle und sorgt für eine gleichbleibend gute Backqualität. Die Brote zeichnen sich durch ein intensives Aroma aus und bleiben länger frisch.

## INHALT

### UNTER DIE LUPE GENOMMEN

Ladenbau: reduzieren, wiederverwenden, recyceln 18

### DIGITALISIERUNG

Das Sortiment effektiver planen: Vergleich von sechs verschiedenen Absatzprognose-Software 16

### LADENBAU

So bleiben Kuchen und Snacks länger frisch: sechs Kühltheken im Überblick 26

### ROHSTOFF

Populationsweizen: widerstandsfähiger und top Backergebnisse 28

### AUSSER-HAUS-GASTRONOMIE

Innovative Produkte und Dienstleistungen für den To-go-Markt 42

### RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	32
Personalien und Termine	48
Handelsregister	50
Wie kriegen Sie's gebacken? Diesmal: Richard Merzenich, Geschäftsführer der Filialbäckereien Thiele und Apel	54
Impressum/Fotohinweis	55

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



Integriertes  
Pestizid  
Monitoring



ÖZGÜR



SPECIALTY  
BROKERS

**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)



# Weniger Dünger am Markt führt zu geringerer Ernte und schlechterer Qualität



Russland liefert bisher 20 Prozent des weltweiten Kalidüngers, der wegen Sanktionen nicht mehr exportiert werden kann.

**D**er russische Überfall auf die Ukraine stellt die Landwirtschaft vor neue Herausforderungen. Durch die gegen Russland verhängten Finanzsanktionen kann der Export von Düngemitteln in die EU nicht mehr abgewickelt werden. Dies belastet den Markt, da Russland 20 Prozent der weltweiten Kalidünger sowie nennenswerte Mengen an Stickstoffdüngern liefert. „Teils kostet Dünger heute vier Mal so viel wie noch vor einem Jahr. Die Preise bei Stickstoffdünger haben die Tausend-Euro-Marke je Tonne überschritten“, sagt Guido Seedler, Getreidemarktexperte des Deutschen Raiffeisenverbands (DRV). Er schließt Versorgungsengpässe nicht aus. Das hätte negative Auswirkungen auf Erntemengen und -qualitäten.

Derzeit geht der DRV aber noch von einer durchschnittlichen Ernte 2022 aus und prognostiziert beim Getreide 43,2 Millionen Tonnen (plus 2,5 Prozent). Das wären wie in den vergangenen drei Jahren etwas mehr als die prognostizierte Nachfrage. „Frühere Spitzenergebnisse von bis zu 50 Millionen Tonnen dürften selbst in Jahren mit optimalen Witterungsbedingungen kaum noch zu erreichen sein“, betont der DRV-Getreidemarktexperte. Die Einschränkungen bei der Düngung und im Pflanzenschutz machen sich bemerkbar. Außerdem geht der Getreideanteil in der Fruchtfolge zurück, und die Landwirtschaft setzt auf längere Fruchtfolgen. Was jetzt durch den Ernteausfall in der Ukraine zu einem größeren Problem wird. Dies hat auch die EU-Kommission erkannt und plant eine Ausnahmegenehmigung für den diesjährigen Einsatz von

Dünge- und Pflanzenschutzmitteln auf ökologischen Vorrangflächen zu erteilen. Auch könnten dort ausnahmsweise alle gewünschten Ackerfrüchte angebaut werden. Dies soll insgesamt zu höhere Erntemengen führen. Nur wenn nicht genügend Dünger am Markt ist, wird diese Regelung auch nicht viel bringen. Zusätzlich gibt Seedler zu bedenken, dass die ab 2023 vorgesehene Flächenstilllegung in Höhe von vier Prozent den Selbstversorgungsgrad bei Getreide in Deutschland auf unter 100 Prozent sinken lasse. Knapp 500.000 Hektar Ackerfläche wären betroffen, auf der rechnerisch 3,5 Millionen Tonnen Getreide geerntet werden könnten. Der DRV hält daher diese Regelung für verfehlt. „Gemeinsames Ziel muss es sein, künftig mehr Menge nachhaltiger zu erzeugen“, ergänzt Seedler.

Im Gegensatz zum Weizen sieht es beim Winterraps besser aus: Der DRV erwartet eine Erntemenge von 3,9 Millionen Tonnen (plus 11,6 Prozent). Diese Entwicklung sei in erster Linie auf eine gestiegene Anbaufläche zurückzuführen (plus 9,0 Prozent). Allerdings weisen Weizen- und Rapsbestände aufgrund der milden Temperaturen in den vergangenen Monaten eine geringe Frosthärte auf. Dadurch erhöhe sich die Gefahr von Schäden durch Spätfröste. Die Aussaatflächen von Sommergerste (plus 9,0 Prozent) dürften zu Lasten von Hafer (minus 12,0 Prozent) ansteigen. Als Grund nennt Seedler das attraktive Preisniveau bei der Braugerste. Die Anbauflächen für Sommerweizen und Körnermais dürften sich jedoch auf Vorjahresniveau bewegen. ■



## Sonnenblumenöl & Saaten: Lieferengpass und Preisschock

**Die aktuelle Marktentwicklung ist mit nichts zu vergleichen. Branchenexperten prognostizieren, dass der Ukraine-Krieg auch in den nächsten Jahren die Beschaffung von wichtigen Rohwaren erschweren wird. Deren Preise steigen ungebremst.**

**D**ort wo zurzeit die Fröhsaat für Sonnenblumen und andere Feldfröchte erfolgen müss- te, rollen Panzer. Im Süden der Ukraine liegt die Landwirtschaft brach und die Ernte wird zu großen Teilen ausfallen. Das wirkt sich zwangsläufig auf die internationalen Warenströme aus. Von besonderer Bedeutung ist, dass sowohl Russland als auch die Ukraine für landwirtschaftliche Produkte wie Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl oder Weizen (25 Prozent Weltmarktanteil) auf den Weltmärkten teils eine dominierende Rolle einnehmen. Allein bei Sonnenblumen hat die Ukraine einen Weltmarktanteil von rund 35 Prozent und Russland etwa 25 Prozent.

Derzeit findet eine drastische Preissteigerung bei allen Pflanzenölen statt, nachdem diese in den vergangenen Monaten aufgrund der gestörten globalen Lieferketten und der Pandemie ohnehin bereits sehr stark im Preis hochgeschnellt waren. Im aktuellsten Ölsaaten-Bericht analysiert das Landwirtschaftsministerium der USA (USDA) die kritische Marktlage wie folgt: Die Ukraine kann nahezu nichts mehr exportieren und Russland hat etwa 33 Prozent weniger Sonnenblumen exportiert. Hauptgründe sind die Exportrestriktionen und der Wegfall von Seefahrtsrouten im Schwarzen Meer. In Argentinien ist die Ernte 2022 wegen der Trockenheit sehr schlecht ausgefallen. In den vergangenen zwei Wochen sind die Preise für Sonnenblumenöl um 47 Prozent und für Sonnenblumensaat um 27 Prozent angestiegen. Beim Rapsöl sieht es nicht besser aus, da in Kanada (50 Prozent Marktanteil) dürrbedingt die Ernte 2021 katastrophal ausgefallen ist. Die Ukraine und Russland produzieren hingegen 15 Prozent Rapsöl und 20 Prozent



Raps. Selbst wenn Kanada wieder eine normale oder sogar sehr gute Ernte 2022 einbringt, wird das die aktuelle Marktlage nicht entspannen können. Der Preis für Palmöl wiederum wird von staatlichen Restriktionen beim Export nach oben getrieben.

Experten erwarten ab diesem Jahr eine enorme Verknappung auf den Weltmärkten, insbesondere von Sonnenblumenöl, aber auch von Weizen und Mais, da alle Lebensmittelhersteller weltweit Ersatz für russische und ukrainische Waren finden müssen. Die Anrainerländer wie zum Beispiel Bulgarien und Rumänien können den Wegfall der Rohwaren aus der Ukraine und Russland nicht kompensieren – und wollen das auch nicht. Die Regierungen dieser Länder sind sehr besorgt, dass Kunden von ukrainischen Lieferanten nun ihre Bestände aufkaufen. Ausblick: Bis eventuell wieder eine Normalisierung eintritt wird es voraussichtlich zwei Jahre dauern. ■



## Indien- und China-Exporte könnten **Weizenpreis** drücken



Die beiden Grafiken zeigen die Preisentwicklung von Weizen seit Ausbruch des russischen Angriffskrieges in der Ukraine seit Ende Februar (oben) sowie im Fünf-Jahres-Vergleich (unten). Quelle: Finanzen.net

Seit dem Einmarsch der Russen in die Ukraine schnellte der Weizenpreis nach oben, da zwei wichtige Exportländer ausfallen. Je nach Status der Friedensverhandlungen sinkt oder steigt der Preis (siehe Grafiken im Fünf-Jahres- sowie im Wochenvergleich). Die Spekulationen der Börsianer über den Ausgang des Krieges treiben die Preise in die jeweilige Richtung. Hinzu kommt, dass in den USA eine Dürre den Winterweizen bedroht. Die Preise könnten also noch mehr steigen. Abhilfe könnte aus China kommen. Das Land hat riesige Weizenreserven, die es auf den Markt bringen könnte: rund 143 Millionen Tonnen, die Hälfte der globalen Reserven. Zum Vergleich: In der EU lagern elf Millionen und in den USA 18 Millionen Tonnen. Ebenso will Indien die Marktlage nutzen und zum wichtigsten Exporteur von Weizen höherer Qualität werden, so zwei Regierungsvertreter gegenüber der Nachrichtenagentur Reuters. Der Plan sieht Folgendes vor: 213 Labore überwachen unter Regierungsaufsicht die Qualität, zusätzliche Schienentransporte, Weizenexport erhält in den Häfen Vorrang. Neben den beiden Häfen an der Westküste sollen zusätzliche Verladestellen an der Ostküste aufgebaut werden. Um die kommende Weizenernte in der Europäischen Union zu erhöhen, hat die EU-Kommission zudem eine Ausnahmegenehmigung für den diesejährigen Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln auf ökologischen Vorrangflächen erteilt. Außerdem ist dort ausnahmsweise der Anbau aller gewünschten Ackerfrüchte zugelassen. ■

## Hochschnellende Preise gefährden Existenzen

Zwar sei in Deutschland zumindest bei Weizen nicht mit Lieferengpässen zu rechnen, aber die allgemeinen Preissteigerungen auf den Rohstoffmärkten, sind zum Teil existenzgefährdend, so das Fazit des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. „Mit einem Selbstversorgungsgrad an Getreide von teilweise über 100 Prozent sind Sorgen unbegründet, dass die Handwerksbäcker bald nicht mehr genügend Backwaren anbieten können,“ erläutert Präsident Michael Wippler. Dennoch verändern sich weltweit Lieferketten und -wege, die zum Teil unterbrochen sind. So kann zum Beispiel kaum noch Sonnenblumenöl aus der Ukraine geliefert werden. Aber auch der Fahrermangel bei den Speditionen hat sich verschärft. Der Europäische Ladungs-Verband Internationaler Spediteure AG (ELVIS) und der Mit-

telstandsverband Mittelstand. BVMW sehen immense Probleme für die Logistikbranche in Deutschland und Europa aufziehen. Der russische Angriffskrieg gegen die Ukraine könnte den Fahrermangel in einem Ausmaß verschärfen, dem viele Lieferketten nicht standhalten werden, befürchten beide Verbände. Rund 100.000 Fahrer:innen könnten wegen des Ukraine-Krieges fehlen, sodass ein Versorgungsengpass drohe, der Industrie, Handel und Bevölkerung empfindlich treffen könne. „Diesen Wandel am Weltmarkt werden wir auch in Deutschland zu spüren bekommen“, ist Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider überzeugt. Je nach Lieferkontrakt seien die Auswirkungen der Börsenpreise bereits jetzt bei Handwerksbäckern bemerkbar, vermutlich jedoch unabdingbar. Vor allem wegen der Preise für Strom, Gas, Öl und Benzin fordert der Zentralverband ein schnelles Durchgreifen der Politik, um mittelfristig eine Gefährdung von Betrieben und Arbeitsplätzen zu vermeiden. ■



## Arbeitserlaubnis beantragen für geflüchtete Ukrainer

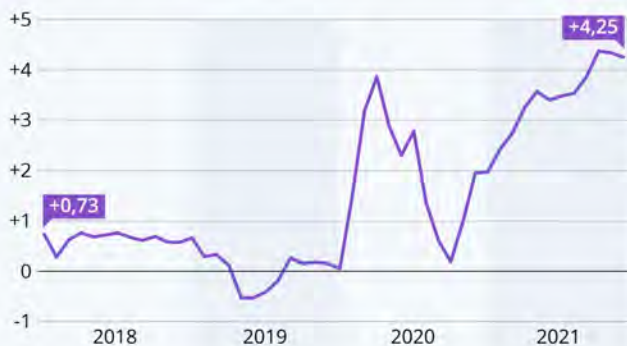


Um in Deutschland arbeiten zu können, müssen geflüchtete Ukrainer:innen bei der Ausländerbehörde einen Aufenthaltstitel mit integrierter Arbeitserlaubnis beantragen.

Ukrainische Flüchtlinge haben in Deutschland einen vorübergehend rechtmäßigen Aufenthalt und dürfen hier auch arbeiten. Wichtig: Sie benötigen vor Arbeitsbeginn einen Aufenthaltstitel mit integrierter Arbeitserlaubnis. Dieser muss extra beantragt werden. Zuständig ist die örtliche Ausländerbehörde am Wohnort. Arbeitgeber:innen sollten einen Termin für ihre zukünftigen ukrainischen Mitarbeiter:innen vereinbaren. Eine zusätzliche Zustimmung der Bundesagentur für Arbeit ist nicht nötig. Die Aufenthaltserlaubnis endet vorerst nach einem Jahr, kann aber auf bis zu drei Jahre verlängert werden. Die Geflüchteten können auch einen Antrag auf Asyl stellen, um endgültig in Deutschland bleiben zu können. Infos: [www.bmi.bund.de](http://www.bmi.bund.de) und [arbeitgeber.de](http://arbeitgeber.de) ■

### Lieferketten unter Druck

Globale Lieferkettenstörungen nach dem Global Supply Chain Pressure Index (in Punkten)\*



\* basierend auf 27 Variablen, u.a. zu Frachtkosten und -nachfrage;  
Hoher Wert = hohe Störungen; Null-Achse = Durchschnitt: 1997 bis 2021  
Quelle: Federal Reserve Bank of New York



statista

# KOMPLET Hafer Rühr

Die trendige, weiche Hafer-Rührmasse!



Profitieren auch Sie vom **positiven Image des Hafers!**

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem **außergewöhnlichen Mundgefühl** und dem **abgerundeten, aromatischen Geschmacksprofil!**

Bringen Sie **frischen Wind** in Ihr Schnitten-Sortiment mit dem **Trendprodukt 2021!**

Fragen Sie Ihren **KOMPLET-Fachberater** oder besuchen Sie unsere Webseite [www.komplet.com](http://www.komplet.com)



Abel + Schäfer Völklingen  
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0

KOMPLET Berlin  
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0

info@komplet.com  
[www.komplet.com](http://www.komplet.com)

## Zentralverband fordert: CO<sub>2</sub>-Abgabe aussetzen und Energiesteuer auf Minimum absenken

Das Maßnahmenpaket der Bundesregierung, um die aktuellen Wahnsinnspreise für Energie abzufedern, geht aus Sicht des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks zwar in die richtige Richtung, greift aber zu kurz. Weitere Schritte zur nachhaltigen Entlastung der Betriebe müssen nun folgen. „Die vom Zentralverband geforderte sofortige Absenkung der Energiesteuer war dringend notwendig und wird im ersten Schritt zu einer spürbaren Senkung der Produktions- und Logistikkosten führen“, so Michael Wippler, Präsident des Zentralverbandes, „auch die finanzielle Entlastung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Betriebe gehen in die richtige Richtung. Die verabredeten Maßnahmen müssen nun schnell umgesetzt werden und dürfen auf keinen Fall mit zusätzlicher Bürokratie für die Betriebe verbunden sein.“ Zur Stützung des Bäckerhandwerks bedarf es weiterführender Maßnahmen mahnt Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer. Die Absenkung der Energiesteuer für den kurzen Zeitraum von drei Monaten werde nicht ausreichen. Schon jetzt sei absehbar, dass die durch den russischen Angriffskrieg ausgelöste Energiekrise länger dauere. „Die Verbrauchssteuern für Strom und Gas sollten daher ebenfalls auf die europäisch zulässigen Mindestsätze gesenkt werden, um die Produktionskosten für die Betriebe nicht weiter in die Höhe zu treiben“, fordert Schneider. Zudem könne die temporäre Aussetzung der CO<sub>2</sub>-Abgabe die Betriebe direkt kurzfristig entlasten und würde so die Inflation nicht weiter beschleunigen. Grundsätzlich muss die Bundesregierung vor allem die langfristige Absicherung der Energieversorgung in Deutschland im Blick haben. Diese muss gerade für mittelständische Betriebe weiterhin bezahlbar sein: Nur so kann mittelfristig eine Gefährdung von Betrieben und Arbeitsplätzen vermieden werden. Aktuell hat gerade das Bäckerhandwerk mit Preissteigerungen in allen Bereichen zu kämpfen: Neben den steigenden Energiekosten, sind auch die Beschaffungskosten bei wichtigen Rohstoffen wie Weizen, Öl und Saaten gestiegen. Auch die Personalkosten steigen überproportional durch die Erhöhung des Mindestlohns um 20 Prozent. ■

## Edeka Nord übernimmt von Allwörden komplett



Edeka Nord hat die restlichen Firmenanteile der Quickservice- und Bäckereikette von Allwörden (2.500 Beschäftigte) gekauft – dazu gehören auch Nur Hier, AllCafé, Knaack, Franz+Friends sowie Dallmeyers Bakhus.

Mit einem umfassenden Investitionsprogramm will Edeka Nord seine Backwarensparte zukunftsicher aufstellen und hat im Zuge dessen die restlichen Unternehmensanteile von 55 Prozent an der Familienbäckerei H. von Allwörden GmbH übernommen. Seit Ende 2018 war Edeka Nord bereits in Besitz von 45 Prozent. Der Kauf der Bäckerei von Allwörden ist Teil der von Geschäftsführung und Aufsichtsrat ausgerufenen Modernisierungsstrategie. Durch den Kauf sieht Geschäftsführer Stefan Giese die Handelsgesellschaft „für die logistischen Herausforderungen und Sortimentsanforderungen der Zukunft gewappnet.“ Die Zulieferer für die wichtigsten Rohstoffe kommen weiterhin aus der Region.

Die ausscheidenden geschäftsführenden Gesellschafter Ralf und Manfred von Allwörden hatten bisher das Familienunternehmen in der vierten Generation gemeinsam geführt. Neuer Geschäftsführer der Backwarensparte wird Willi Vaassen. Der Diplom-Betriebswirt verfügt über Erfahrungen in verschiedenen Unternehmen der Ernährungsbranche, so als Geschäftsführer der Fresh Co. Wurstwarenvertriebsgesellschaft (gehört zu Bell), des Lebensmittelkonzerns Uniq und dessen Tochtergesellschaften Nadler und Pfenning's Feinkost und vor rund zehn Jahren als Geschäftsführer der Franchisebäckereikette Kamps. Zuletzt war Vaassen acht Jahre als Berater und Interims-Manager tätig. Der Vollzug zur Übernahme von 100 Prozent der Anteile an der Bäckerei von Allwörden und ihrer Tochtergesellschaften steht unter dem Vorbehalt der Zustimmung durch das Bundeskartellamt. ■



## Kuchen und Burger aus der Geisterküche

Mit „The Fastest Food Plaza in Frankfurt“ lanciert das Start-Up Cloud Eatery einen neuen online Bestellservice. Im Programm sind bisher sechs eigens entwickelte kulinarische Marken, wie Lilly Krokant (Kuchen), Vegan Pirates, NokoNoko (frisch & gesund), Hey Liebling! (gutbürgerlich), Nonna Filomena (italienisch) sowie Curry Tyga (asiatische Curries). Die Liebe zum Detail beim Speisenangebot reicht vom „Greeny Weedy Burger“ mit grünem Hanf-Patty und „Hot Red Cole Slaw“ im schwarzem Burger Bun über Zürcher Geschnetzeltes und asi-



Torten, Burger sowie gutbürgerliche und asiatische Speisen bereitet das Team der Cloud Eatery zu und bringt diese über Lieferdienste zu den Kund:innen. Das neue Geisterküchen-Konzept will bundesweit und international expandieren.

atisches Curry bis hin zu überwiegend veganen Kuchen und Torten. Die beiden Unternehmensgründer Matthias Schneider und Remo Gianfrancesco haben in der Küche sämtliche Prozesse digitalisiert. Für die Auslieferung kooperiert Cloud Eatery mit Lieferando, Uber Eats, Eatura und Wolt. Zusätzlich können am Standort in Frankfurt die Speisen abgeholt, aber auch direkt vor Ort verzehrt werden. Bestellt wird über die jeweiligen Lieferdienste und über die Cloud Eatery-App. „Frankfurt als Business- und Lifestyle-Standort haben wir bewusst für den Pilot ausgewählt. Mittel- und langfristig zielen wir auf die nationale und europäische Dimension“, sagt Matthias Schneider. Für Deutschland lautet aktuell die Devise, alle zwei, drei Monate neue Standorte in weiteren relevanten Städten aufzumachen. Mit internationalen Finanzinvestoren wird in den kommenden Monaten die Basis für den internationalen Roll-out gelegt. ■



Brotzeitbar in Würzburg ist ein Café mit integriertem Feinkostladen. Es bietet diverse Brot-, Käse und Wurstspezialitäten, selbstgemachte Aufstriche sowie weitere Zubrotprodukte an.

## Prämierte neue Gastro-Konzepte

Bauernfrühstück mit Koriander-Aioli bis hin zu Hummer-Brioche – im Berliner Frühstück 3000 wird die morgendliche Mahlzeit auf ein neues Level gehoben. Unter anderem deswegen hat die Fachjury der Internorga, der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, das vor gut einem Jahr eröffnete Lokal für den Deutschen Gastro-Gründerpreis 2022 nominiert. Der Preis wird jährlich gemeinsam mit dem Gastronomen-Netzwerk Leaders Club Deutschland und dem iPad-Kassensystem-Anbieter orderbird an innovative, abwechslungsreiche und inspirierende Gastro-Gründer:innen verliehen. Aus einer Vielzahl von Bewerbungen haben es zehn Teams in die engere Auswahl geschafft – darunter das Konzept Frühstück 3000 und Brotzeitbar aus Würzburg. Diese ist Café und Feinkostladen in einem und bietet Backwaren, regionale Käse-, Wurst- und Brotspezialitäten sowie selbstgemachten Aufstrichen die Möglichkeit, die einzelnen Produkte im Laden per Außer-Haus-Verkauf zu erwerben. ■

Frühstück 3000 bietet bis abends morgendliche Mahlzeiten auf Sterne-Niveau wie Arme Ritter mit Trüffel.





## Roberta Goods – das neue 24/7-Ladenkonzept

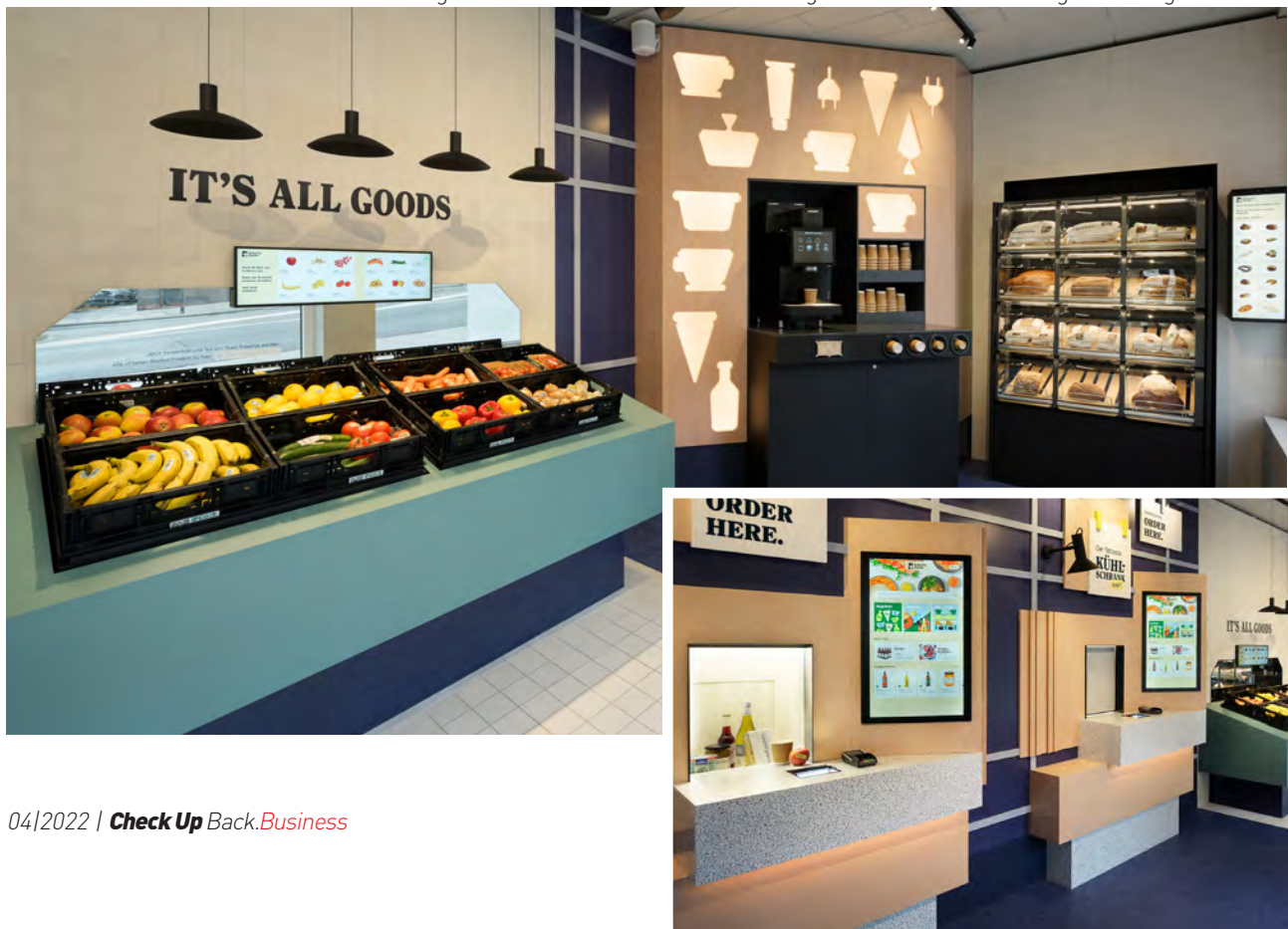
Zukunftstechnologie trifft nostalgischen Zeitgeist: Im Stuttgarter Heusteigviertel können Verbraucher:innen seit neuestem im vollautomatischen 24/7-Convenience-Store Roberta Goods nach Tante-Emma-Manier einkaufen. Rund 300 vorwiegend regionale Produkte des täglichen Bedarfs, viele davon vegan und in Bioqualität, stehen hier auf rund 20 Quadratmetern Verkaufsfläche Tag und Nacht zur Verfügung: frische Brote, Obst, Gemüse, Salatbowls, schwäbische Linsen und Maultaschen, Kaffee sowie sogenannte Combos – eigens zusammengestellte Kochboxen und Menüs wie die Frühstücks-Combo oder eine Box mit Klassikern der Hausmannskost. Herzstück des Sortiments sind die lokalen Produkte von Herstellern und Händlern aus der Umgebung, wie die Bäckerei „Brotfreunde Grau“ oder das Restaurant „Schiller’s Mitte“.

Und so funktioniert der Einkauf: An zwei großen Bestellbildschirmen können die Wunschprodukte ausgewählt und bargeldlos bezahlt werden. Anschließend stellt Warenroboter „Roberta“ im rund 20 Quadratmeter großen Lager den Einkauf zusammen und gibt die Waren an die Kund:innen aus. Die Wartezeit können Konsumenten mit einem

kleinen Spiel am Screen überbrücken. Hinter dem Smart Store-Konzept steckt das Start-up Smark, das seit 2017 in Stuttgart Prototypen für vollautomatisierte Stores baut und testet: Zuerst mit den Pilotprojekten „KesselKiste“ und „KesselLadle“, später mit verschiedenen Concept-Stores und Partnern. So wurde 2019 „Emmas Enkel“ für den Lebensmittelkonzern Real dauerhaft am Rosenberglplatz installiert, ein Automaten-Store im Stil alter Ladengeschäfte. Nach dem Start des neuen Stuttgarter Ladenkonzepts sollen weitere in der Stadt folgen. Auch das Sortiment soll nachhaltig ausgeweitet werden. Zudem arbeitet das Team an einer App, mit der Kund:innen auch von unterwegs bei Roberta einkaufen können. ■



Im Roberta Goods können Kund:innen rund um die Uhr Backwaren, Obst, Gemüse und sogar fertige Kochkisten einkaufen. Die Waren werden im Lager von einem Roboter zusammengestellt und an der Ausgabe übergeben.





## Pret a Manger: Expandiert weiter in Deutschland nach hohen Verlusten und Umstrukturierungen

Die britische Sandwich- und KaffeeKette Pret a Manger hat ihre Expansionspläne wieder aufgenommen und hat einen zweiten Standort in Deutschland eröffnet: Nach Berlin am Hauptbahnhof wurde nun in der zentral gelegenen Frankfurter Fressgass ein neuer Standort eröffnet. Kooperationspartnerin ist die hessische Shaffi Group mit Sitz in Mörlenbach, eine der großen Burger King-Franchisenehmer:innen mit 37 Filialen in Deutschland, die zudem Immobilien entwickelt und verwaltet.

Pret a Manger wurde 1986 gegründet und 2018 für rund 1,7 Milliarden Euro von der Jab Holding (Familie Reimann) übernommen. Erst vergangenes Jahr hatte Pret a Manger von seinen Aktionären eine Finanzspritze in Höhe von umgerechnet rund 220 Millionen Euro erhalten, um das in Zahlungsschwierigkeiten geratene Unternehmen aufzufangen. In einem Bericht hieß es damals: „Die Direktoren der Gruppe sind zu dem Schluss gekommen, dass wesentliche Unsicherheiten bestehen, die erhebliche Zweifel an der Fähigkeit der Gruppe zur Fortführung des Unternehmens aufkommen lassen könnten.“ Denn schon vor Ausbruch der Pandemie meldete Pret einen erheblichen Gewinnrückgang. Der Geschäftsbericht über die 52 Wochen bis zum 2. Januar 2020 wies einen Verlust vor Steuern von 26 Millionen Britische Pfund aus. Noch im Vorjahr verzeichnete Pret a Manger einen Gewinn von 48,8 Millionen Pfund. Währenddessen gingen die Einnahmen leicht von 710 Millionen Pfund im Jahr 2018 auf



Das Konzept von Pret a Manger basiert auf frischen Zutaten. Jeder Shop hat eine Küche, in der Sandwiches, Wraps und Salate zubereitet werden. Die Jab Holding hat die britische Kette vor vier Jahren übernommen und hält an dem Konzept fest, obwohl das Unternehmen 2020 erhebliche Verluste verzeichnete.

708 Millionen Pfund im Jahr 2019 zurück.

Um Kosten in Höhe von 15,3 Millionen Pfund zu senken, unterzog sich die Kette im Jahr 2020 einer Umstrukturierung: 39 Pret- und 33 Eat-Shops in Großbritannien und 22 in den USA wurden geschlossen. Das führte zu 3.771 Entlassungen in UK und 1.292 in Amerika. Aktuell gibt es weltweit rund 550 Pret-Shops im Vereinigten Königreich, in den USA, in Paris, Hong Kong, Dubai, Singapur, Kopenhagen, Utrecht, Berlin und Frankfurt. Es werden täglich über 300.000 Kunden bedient. Das Ziel: durch Expansion in neue Regionen und Länder die Anzahl verdoppeln.

Der neue Shop im Herzen der Innenstadt schafft 40 neue Arbeitsplätze. Wie bei Pret a Manger üblich, bereitet das Pret-Team das Menü täglich in der Küche des Shops zu und verwendet dabei frische Zutaten. Nicht verkaufte Lebensmittel werden am Ende des Tages an lo-

kale Wohltätigkeitsorganisationen gespendet. Im Angebot: Sandwiches mit Hähnchenbrust, Bacon und frischen Tomaten, eine große Auswahl an belegten Baguettes wie das vegane Avo, Olives & Toms (Avocado, Oliven & Tomaten) und der Chicken Caesar Bacon Baguette. Komplettiert wird das Angebot durch Wraps, Suppen und frisch zubereitete Salate wie Wild Crayfish & Avocado (Wilde Flusskrebse & Avocado) oder die Smoked Salmon Protein Box (Räucherlachs Protein Box) mit frischer Avocado und Eiern aus Freilandhaltung. Die Frühstücks- und Nachmittagsmenüs bieten ofenfrische Backwaren, herzhaft warme Croissants, Joghurt- und Obstbecher, Smoothies und eine große Auswahl an weiteren Kalt- und Heißgetränken. Süßes wie Cookies, Muffins und Riegel werden ebenfalls angeboten. Die vom professionellen Barista-Team zubereiteten Bio-Kaffees (Espresso, Latte, Cappuccino, Mokka) und Tees werden heiß oder auf Eis mit Bio-Milch oder Bio-Milchalternativen serviert. ■



## Zacharias-Preis für Marketing- und PR-Kampagne zum Walnuss-Honig-Muffin

Die Brandenburger Bäckerei & Konditorei Plentz aus Oberhavel konnte sich mit ihren kreativen Werbe-Aktionen beim begehrten Zacharias-Preis (gestiftet vom Backzutatenhersteller CSM) unter den zahlreichen Bewerber:innen aus Deutschland, der Schweiz und Österreich durchsetzen. Das Familienunternehmen hat sich mit der Imkerei Albe aus dem brandenburgischen Fläming sowie der Walnussmeisterei Böllersen zusammengetan, um mittels lokaler Zusammenarbeit ein leckeres sowie nachhaltiges und wirtschaftlich erfolgreiches Produkt herzustellen und aufmerksamkeitsstark auf die Bedeutung natürlicher Ressourcen hinzuweisen. Heraus kam der Walnuss-Honig-Muffin. Für das dazugehörige Marketing- und PR-Konzept wurde die Bäckerei jetzt mit dem Zacharias-Finalistenpreis „Best-of-2021“ ausgezeichnet. „Wir freuen uns, dass der Walnuss-Honig-Muffin so gut angenommen wird und wir durch die begleitende Öffentlichkeitsarbeit auf die Signifikanz von regionalen Ressourcen und Akteuren aufmerksam machen konnten“, sagt Karl-Dietmar Plentz, Inhaber der Bäckerei & Konditorei Plentz.

Um den Walnuss-Honig-Muffin auch in der Öffentlichkeit bekannt zu machen, hat die Familienbäckerei vielfältige Marketing-Maßnahmen umgesetzt. So wurde die Produkteinführung von der lokalen Aktion „Oberhavel blüht auf“ begleitet. Die Bäckerei Plentz war einer von vier Mitinitiatoren des Projektes, in dem 25.000 Päckchen mit Samenmischungen für blühende Wiesen im Landkreis Oberhavel verteilt wurden, um zusätzlichen Lebensraum für Bienen zu schaffen. Ein positiver Nebeneffekt für die Bäckerei: Damit wird der heimische Honig auch für die Zukunft gesichert. Rund um die Aktion wurde unter dem Motto „#OHVblühtauf – die schönsten Motive zum Thema Blumen als Nahrungsgrundlage für Bienen“ ein Fotowettbewerb veranstaltet. Die Bilder konnten unter dem Hashtag „#OHVblühtauf“ auf Facebook und Instagram geteilt werden. Sowohl über die Aktion als auch über den Wettbewerb wurde vielfach in der lokalen Presse berichtet. Auch im Rahmen der Grünen Woche 2020 erhielt der Muffin mediale Aufmerksamkeit – zum Beispiel in einer Terra Xpress Ausstrahlung des ZDF. Das Urteil der Zacharias-Jury: „Mit dem Walnuss-Honig-Muffin ist es der Bäckerei Plentz gelungen, ein zeitgemäßes Gebäck zu kreieren und



Bäcker Karl-Dietmar Plentz (Mitte) wurde für die Marketing-Kampagne zum Walnuss-Honig-Muffin aus regionalen Zutaten mit dem Zacharias-Preis ausgezeichnet.

beispielhaft aufzuzeigen, wie mittels lokaler Verbundenheit und Zusammenarbeit nachhaltige, regionale und wirtschaftlich erfolgreiche Produkte entstehen können. Die Präsentation des Walnuss-Honig-Muffins wurde durch medial aufmerksamsstarke Aktivitäten begleitet, die den Honig als Kernressource und die Relevanz von natürlichen Produkten und nachhaltigem Wirtschaften in den Mittelpunkt gestellt haben. Das stimmige Gesamtkonzept – von der Idee bis zur Umsetzung mit den regionalen Partnern – sowie die begleitenden Marketing- und PR-Aktivitäten haben uns auf ganzer Linie überzeugt.“ Mit dem Zacharias-Preis werden jedes Jahr Bäckereien ausgezeichnet, die sich mit kreativen Marketingideen sowie Presse- und Öffentlichkeitsarbeit in besonderer Weise um das Image handwerklich hergestellter Backwaren verdient gemacht haben. Die Top 10 der Bewerber werden zudem mit dem Zacharias-Finalistenpreis geehrt. ■