

Seit über 100 Jahren die Stimme der Großbäckereien





Seit über 100 Jahren die Stimme der Großbäckereien

„Seit über 100 Jahren die Stimme der Großbäckereien“ – mit diesem Anspruch vertritt der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. seit 1905 die Interessen seiner Mitgliedsunternehmen. In dieser Zeit hat sich vieles verändert: Politik, Gesetzgeber, Verbraucherschaft und Öffentlichkeit stellen ständig neue, größere Anforderungen an die Bäckereien. Auch europäische Anforderungen und Chancen werden immer bedeutender.

Die vordringlichste Pflicht des Verbandes ist es, gemeinsam interessierende Aufgaben, die ein einzelnes Unternehmen nicht alleine lösen kann, zu bündeln, Lösungen voranzutreiben und somit allen Mitgliedern zu helfen.

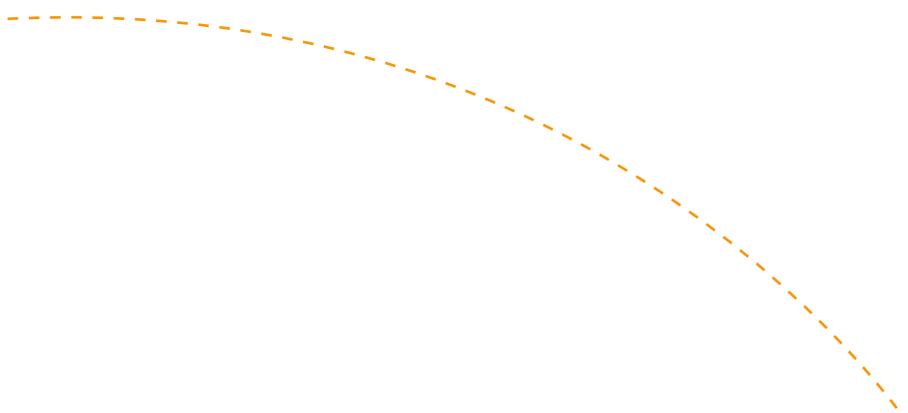
Unverändert ist auch der Anspruch der deutschen Großbäckereien geblieben, den Verbrauchern Tag für Tag aufs Neue Spitzenprodukte zu präsentieren. Dabei unterstützen wir unsere Mitglieder nach Kräften.

Armin Juncker
Hauptgeschäftsführer



Über 100 Jahre Lobbyarbeit für gutes deutsches Brot	4–5	Europäische Partner des Verbandes	22–23
Wirtschafts- und sozialpolitische Interessenvertretung der Branche <i>Unterschiedliche Bäckerei-Typen in Deutschland</i>	6–7	Die Leistungen des Verbandes im Überblick	26–27
Die Ziele des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.	8–9	Die Stimme der Branche auch in anderen Verbänden <i>Verbündete suchen und Allianzen schmieden</i> <i>Aktive Mitarbeit in anderen Verbänden</i> <i>Arbeits- und Gesundheitsschutz aktiv mitgestalten</i>	28–29
Exzellente Ausbildungschancen für junge Leute	10	Die Stimme der Branche nach innen und außen	30–31
Bestmögliche Absicherung für ältere Arbeitnehmer	11	<i>Gemeinsame Interessen vertreten</i> <i>Interessen der Branche koordinieren</i> <i>Nach innen und außen informieren</i>	
Struktur und Gremien des Verbandes <i>So finden Sie immer den richtigen Ansprechpartner</i> <i>Der Deutsche Brotsenat</i>	14–15	Die Dienstleistungen für Mitglieder <i>Mitglieder umfassend beraten</i> <i>Aus- und Fortbildung organisieren</i> <i>Gemeinsam forschen für die Mitglieder</i> <i>Flexibilität in der Tarifpolitik sichern</i>	32–33
Lebensmittelrechtlicher Ausschuss	16–17	Erfahrungsaustausch auf vielen Ebenen fördern	34
Sozialpolitischer Ausschuss	18–19	<i>Öffentlichkeitsarbeit für die Branche sicherstellen</i>	
Tariflose oder tarifgebundene Mitgliedschaft <i>Tariflose Mitgliedschaft</i> <i>Tarifgebundene Mitgliedschaft</i> <i>Die Vorteile eines Verbands-Tarifvertrages</i> <i>Struktur des Verbandes</i>	20–21		





Über 100 Jahre Lobbyarbeit für gutes deutsches Brot

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. blickt – unter wechselnden Bezeichnungen – auf eine mehr als 100-jährige bewegte Geschichte zurück. Die Gründung erfolgte im Jahre 1905. Nach den Irrungen und Wirrungen des II. Weltkrieges wurden auf Landesebene schnell neue Fachverbände der deutschen Brot- und Backwarenindustrie ins Leben gerufen. Am 16. Januar 1948 wurde in Wiesbaden die „Arbeitsgemeinschaft der Brot- und Backwarenindustrie in der Britisch-Amerikanischen Zone e.V.“ gegründet, die nach Aufnahme der Landesverbände Berlin und Baden-Württemberg zum „Gesamtverband der Deutschen Brotindustrie e.V.“ umfirmiert wurde. Diesem „Gesamtverband“ schlossen sich die übrigen Landesverbände an. 1978 wurde sowohl die Auflösung der bis dahin bestehenden Regionalverbände als auch die des bestehenden Dachverbandes („Gesamtverband“) beschlossen. Mit diesem Schritt sollte einerseits der stärkeren betrieblichen Konzentration und der damit notwendig werdenden Organisationsstraffung Rechnung getragen werden, andererseits aber auch der mehr und mehr zunehmenden Bedeutung bundespolitischer Fragen. Ab dem 1.1.1979 trat an die Stelle der bisherigen Verbandsstrukturen allein der „Verband der Deutschen Brot- und Backwarenindustrie e.V.“, der seinen Sitz in Düsseldorf nahm. 1996 wurde der Verbandsname in „Verband Deutscher Großbäckereien e.V.“ geändert. In all diesen Jahren hat sich der Verband stets mit voller Kraft für die bestmögliche Interessenvertretung deutscher Bäcker eingesetzt.



Wirtschafts- und sozialpolitische Interessenvertretung der Branche

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. ist die wirtschafts- und sozialpolitische Interessenvertretung des Backgewerbes. In ihm haben sich Großbäckereien zusammengeschlossen, die mit frischen, teilgebackenen oder tiefgekühlten Qualitätserzeugnissen den Lebensmittel-einzelhandel, Großverbraucher oder eigene Filialen beliefern. Damit garantieren diese Großbäckereien die Vielfalt des Brot- und Backwarenangebots für die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland. Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. ist die Interessenvertretung der Filial- und Lieferbäckereien. Seine Mitglieder repräsentieren mit mehr als 61% den weitaus größten Teil des Branchenumsatzes. Unsere Mitglieder zeichnet aus, dass sie

- Qualitätsbackwaren herstellen,
- wettbewerbsorientiert sind,
- technologisch führend sind und über ein
- modernes Management verfügen.



Unterschiedliche Bäckerei-Typen in Deutschland

Lieferbäckereien beliefern vor allem den Lebensmittel-einzelhandel. Sie gibt es in allen Größenordnungen, zum Teil auch als Spezialitäten-Bäckereien für bestimmte Brot-sorten.

Filial- oder Systembäckereien haben meist mehr als 20 Filialen, die ihre Erzeugnisse zum Teil auch in Vorkassen-Bereichen des Lebensmitteleinzelhandels verkaufen.

SB-Discount-Bäckereien verkaufen ihre Backwaren in eigenen Filialen oder im Franchise-System in Selbstbedie-nung.

Einzel-Bäckereien betreiben neben ihrem Hauptgeschäft ggf. noch einige Nebenstellen.



Neu bei BÖCKER:
Konzepte für glutenfreies Backen

- Sauerteig-Produkte
- Vormischungen

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringstraße 55–57
D-32427 Minden

Tel. 0571 83799-0
Fax 0571 83799-20
www.sauerteig.de



BÖCKER
Ihr Sauerteig-Spezialist





Die Ziele des Verbandes Deutscher Großbäckereien e.V.

Zu den Kernaufgaben eines Verbandes gehört die Bündelung und Fokussierung partikulärer Interessen sowie die effektive und schnelle Vermittlung von Informationen und Wissen nach innen und außen. Darüber hinaus sollen – wo gewünscht – der Austausch von Erfahrungen unter den Mitgliedern gefördert oder Möglichkeiten der für alle Beteiligten sinnvollen Kooperationen vorangetrieben werden. Der in Düsseldorf ansässige Verband Deutscher Großbäckereien e.V. verfolgt im Sinne seiner Mitglieder folgende Ziele:

- Vertretung der wirtschaftspolitischen Brancheninteressen auf nationaler und internationaler Ebene
- Wahrnehmung der tarifpolitischen Interessen der Mitgliedsunternehmen
- Aktive Mitwirkung bei der Entwicklung des Lebensmittel- und Backwarenrechts
- Bereitstellung von Informations- und sonstigen Dienstleistungen für Mitgliedsunternehmen
- Organisation von Branchentagungen und Fortbildungsseminaren
- Herausgabe eines Informationsdienstes für die Branche
- Die Entwicklung einheitlicher Branchenauffassungen und ihre gebündelte Vertretung auf deutscher und europäischer Ebene ist und bleibt die Kernaufgabe des Fachverbandes für Großbäckereien.

DÜBÖR®



Exzellente Ausbildungschancen für junge Leute

Die Großbäckereien setzen sich nach Kräften für die Gewinnung von Nachwuchs ein. Sie bieten Ausbildungsplätze in den klassischen Branchenberufen – Bäcker/in, Bäckereifachverkäufer/in – an. Systembedingt erfolgt die Ausbildung dabei jeweils auf der Grundlage neuester Verkaufsmethoden und in Kombination mit modernster Technologie. Daneben werden Ausbildungsplätze z. B. für klassische Handwerksberufe, für Mechatroniker, für Handelsfachpacker und für Verwaltungsberufe angeboten. Ein wichtiger Baustein für die Nachwuchsgewinnung ist die Gewährung attraktiver Ausbildungsvergütungen.

Der Verband unterstützt die Ausbildungsfortschritte seiner Mitgliedsunternehmen durch branchenbezogene Aktivitäten. Weiterbildungseinrichtungen und wissenschaftliche Institutionen, die Nachwuchsarbeit betreiben, werden über den Verband in vielfacher Hinsicht unterstützt. Dies reicht von der Datenübermittlung über Referentengestaltung bis hin zur Auslobung von Preisen, wie dem „Wissenschaftlichen Förderpreis der Deutschen Großbäckereien“. Mit diesem Preis werden alljährlich angehende Wissenschaftler ausgezeichnet.

Frosten – Kühlen – Gären



SAB Barth GmbH • Chausseestraße 41
D-18356 Barth • Telefon: 03 82 31-70
info@sab-barth.de • www.sab-barth.de

Bereits vor über 40 Jahren haben sich die Verantwortlichen in unserem Verband mit dem tarifpolitischen Partner, der Gewerkschaft NGG, darüber verständigt, zugunsten der Beschäftigten in den Mitgliedsunternehmen eine eigenständige Altersvorsorge einzurichten. Hierfür wurde die „Zusatzversorgungskasse für die Beschäftigten der Deutschen Brot- und Backwarenindustrie VVaG“ gegründet. Seit dieser Zeit erhält eine ständig steigende Anzahl ehemaliger Beschäftigter der Großbäckereien eine zusätzliche Altersvorsorge, die allein durch Arbeitgeberbeiträge finanziert wird. Inzwischen können etwa 5.500 ehemalige Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen diese soziale Leistung genießen. Naturgemäß zielt diese Leistung der Großbäckereien zuallererst auf ältere Menschen ab. Die Diskussion um den demografischen Wandel läuft aber auch in unserer Branche. Für den damit verbundenen „war for talents“, den Kampf um Nachwuchskräfte, rüstet man sich auch durch solche zukunftsweisenden Sozialleistungen.



Bestmögliche Absicherung für ältere Arbeitnehmer









- *Ausgereifte Backzutaten*
- *Innovative Ideen*
- *Kreative Konzepte*
- *Individuelle Produktlösungen*

www.martinbraun.de



Verband D
Großbäcker







Struktur und Gremien des Verbandes

Der Verband gliedert sich in zwei Fachgruppen: Liefer-Großbäckereien und Filial-Großbäckereien. In den Fachgruppen werden die spezifischen Unternehmensinteressen formuliert. Die Mitglieder der Fachgruppen bestimmen jeweils einen Beirat, der mindestens zweimal jährlich zu getrennten Sitzungen zusammenkommt. An der Spitze des Verbandes steht ein dreiköpfiges Präsidium, dessen Mitglieder jeweils für die Dauer von zwei Jahren gewählt werden.

Ergänzt wird die Tätigkeit der Fachgruppen durch zwei Fach-Ausschüsse: den Ausschuss für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde sowie den Sozialpolitischen Ausschuss für alle Fragen des Tarifrechts.

So finden Sie immer den richtigen Ansprechpartner

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. ist kompetenter Ansprechpartner für alle Fragen rund um das Thema Brot und Backwaren. Telefonisch erreichen Sie uns unter +49 211 653086. Die entsprechenden Verantwortlichen für die unterschiedlichen Bereiche sowie deren E-Mail-Adressen finden Sie unter der Webadresse: <http://www.grossbaecker.de/der-verband/ihre-ansprechpartner/>



Der Deutsche Brotsenat

Verdiente Persönlichkeiten, die durch ihre wissenschaftliche oder unternehmerische Leistung zu einer Verbesserung der Brotkultur beigetragen haben, können zum/ zur „Ehrensator/in“ ernannt und auf Lebenszeit in den „Deutschen Brotsenat“ berufen werden.

DIOSNA Bäckerei Technik



Wir machen viel Wirbel

Kneten, Mischen und Rühren.

Gute Teige sind mehr als die Summe aller Zutaten.

Der DIOSNA Wendelkneter überzeugt bei der Bereitung von knettechnisch anspruchsvollsten Weizenteigen über Mischbrot- bis zu Vollkornteigen.

Umfassendes Know-how und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein sind die Basis für den weltweit erfolgreichen Einsatz unserer Anlagen.





RHEON[®]

www.rheon-europe.com

Carlton[®]

Food-Technik GmbH

Maschinen und Anlagen für Filial-Bäckereien/
Konditoreien, die Brot- und Backwarenindustrie,
die Fleischwarenindustrie, die Teigwarenindustrie,
die Tiefkühlkostindustrie.

- **Formen, Füllen, Portionieren
mit Encrusting-Maschinen**
- **Abwiegen und Teigbandformen**
- **Vor- und nachgeordnete
Maschinen**



Carlton Food-Technik GmbH · Benrather Schloßallee 43 a · 40597 Düsseldorf
Telefon: 0211 / 5229000-0 · Fax: 0211 / 5229000-17 · E-Mail: info@carlton.de · www.carlton.de

Lebensmittelrechtlicher Ausschuss

Das Lebensmittelrecht gehört zum „täglichen Brot“ der großen Bäckereien. Mitglieder und Verband betreiben einen hohen Aufwand, damit Brot und Backwaren nicht nur lecker und nahrhaft, sondern auch gesund und sicher sind. Im lebensmittelrechtlichen Ausschuss diskutieren die Leiter der Qualitätssicherung, Wissenschaftler und Firmeninhaber Lösungen für eine Vielzahl von Fragestellungen. Dies reicht von der Kennzeichnung über die Auslegung neuer Gesetze und Verordnungen bis hin zur Bildung einer Branchenmeinung zu neuen technischen Entwicklungen. Was ist ein Vollkorn- oder ein Holzofenbrot? Wie können glutenfreie Backwaren sicher gekennzeichnet werden? Ändert sich durch ein neues Gesetz die Gewichtskennzeichnung? Diese und andere Fragen klären die Spezialisten im lebensmittelrechtlichen Ausschuss.

Für die Mitglieder ist der Ausschuss sowohl ein Wissensforum als auch der wichtigste „Steuerstab“ bei rechtlichen Fragen. Für den Verband ist der Ausschuss ein wichtiger Impulsgeber für die tägliche Arbeit. Denn die Ergebnisse beeinflussen unmittelbar das Handeln nach außen – gegenüber dem Gesetzgeber und Behörden, gegenüber anderen Branchen, gegenüber den Kunden.



*Kaffee ist unser
täglich Brot.*

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

www.darboven.com

Sozialpolitischer Ausschuss

Personalverantwortliche der Großbäckereien aus allen Regionen beraten in diesem Ausschuss über gesetzliche Änderungen oder rechtspolitische Weichenstellungen. Sie erarbeiten die Grundsätze für die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen oder auch mit den Berufsgenossenschaften. Hier wird der Kurs für die tarifpolitischen Entscheidungen festgelegt.

Die Möglichkeit, von existierenden Gesetzen abzuweichen, besteht oft nur im Rahmen von Tarifverträgen, betriebsinterne Vereinbarungen reichen dabei nicht aus. Die Tarifverträge des Verbandes zeichnen sich durch eine hohe Flexibilität insbesondere bei den Arbeitszeiten aus. Tarifpolitik bindet nach der Satzung des Verbandes nur diejenigen Mitglieder, die dies wünschen. So ist es möglich, betriebseigene Entgeltsysteme fortzuführen.

Wir lieben unseren Beruf
und sind stolz Bäcker zu sein

Ideen. Marken. Erfolge. www.backaldrin.com 




backaldrin®
The Kornspitz Company

www.kohlhoff-hygiene.de

KOHLHOFF

Personal- und Betriebshygienetechnik für die besonderen Anforderungen in Großbäckereien
Entwicklung und Produktion Made in Germany



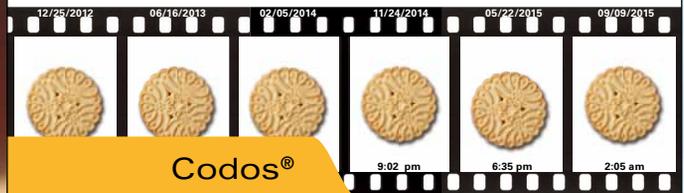
Kohlhoff Hygienetechnik GmbH & Co. KG

Alfred-Nobel-Straße 17 · D-59423 Unna · Germany
Telefon: +49(0)2303-98183-0 · E-Mail: info@kohlhoff-hygiene.de

» Engineering your success «

ZEPPELIN®
REIMELT

Laufen lassen,
einfach nur laufen lassen



Tag ein, Tag aus immer die gleiche Qualität, bei konstanter Temperatur und gleichem optimalem Ergebnis.

Das ist Codos®, das kontinuierliche Misch- und Knetsystem von Zeppelin Reimelt. Rund um die Uhr mischen die Spiralen alle Rohstoffe perfekt durch und sorgen die Knetwellen für eine schonende Behandlung.

Ein Erfolg auf ganzer Linie.

- » Optimale Produktqualität
- » Energieeinsparung bis zu 30 %
- » Schneller Rezeptwechsel
- » Einfache Bedienung

Zeppelin Reimelt GmbH

Messenhäuser Str. 37 - 45
63322 Rödermark, Germany
Tel. +49 6074 691-0

foodtechnology@zeppelin.com
www.zeppelin-systems.com

Der Verband bietet seinen Mitgliedern die Wahlfreiheit zwischen tarifloser und tarifgebundener Mitgliedschaft.

Tariflose Mitgliedschaft

Tariflose Mitgliedschaft bedeutet, dass arbeits- und sozialrechtliche Vertretung in vollem Umfang in Anspruch genommen werden können, hinsichtlich der Arbeitsbedingungen aber keine tarifliche Bindung eingegangen wird. Bestehende betriebliche Entgeltsysteme werden daher wunschgemäß unverändert fortgeführt.

Tarifgebundene Mitgliedschaft

Tarifgebundene Mitgliedschaft bedeutet, dass zusätzlich zur arbeits- und sozialrechtlichen Beratung auch die Vertretung bei wichtigen tarifpolitischen Entscheidungen und Verhandlungen in Anspruch genommen werden kann. Tarifgebundene Arbeitgeber haben damit die Möglichkeit, in den Solidarverband der Wettbewerbsunternehmen zu treten und auf dem wichtigen und kostenintensiven Feld der Entgelte und sonstigen Arbeitsbedingungen die Beratung und Verhandlungsführung durch den Verband in Anspruch zu nehmen.

Tariflose oder tarifgebundene Mitgliedschaft

Die Vorteile eines Verbands-Tarifvertrages

Die Tarifverträge des Verbandes stellen sicher, dass auch bei den Wettbewerbern die gleichen Bedingungen und die gleiche Kostensituation herrscht, gleichzeitig aber für den Betrieb alle Vorteile gezogen werden können, welche die sog. Tarifvorbehalte in den Arbeitsgesetzen vorsehen. Tarifvorbehalt bedeutet, dass die gesetzliche Standardvorschrift gilt, soweit nicht per Tarifvertrag eine andere Lösung vereinbart wird. Eine solche andere Lösung kann branchenbezogene Besonderheiten oder regionale Gegebenheiten aufgreifen und zu flexibleren Lösungen führen. Die Tarife unseres Verbandes haben hiervon in vielfältiger Weise zum Nutzen der tarifgebundenen Mitgliedsunternehmen Gebrauch gemacht.

Struktur des Verbandes



Die Mitglieder unseres Verbandes finden Sie auf unserer Website unter <http://www.grossbaecker.de/der-verband/mitglieder-des-verbandes/> oder scannen Sie einfach den QR-Code.



CSB-System
INTERNATIONAL

Die Business-IT-Lösung für Ihr gesamtes Unternehmen



Erfolg ist eine Frage des Systems

Schneller. Zuverlässiger. Produktiver.

Erfolgreiche Unternehmen der Brot- und Backwarenbranche setzen weltweit auf das CSB-System. Steigern auch Sie Ihre Wettbewerbsfähigkeit mit unseren IT-Kompletzlösungen.

Ihre Vorteile:

- Optimal vorkonfigurierte Prozesse
- Abdeckung aller Branchenanforderungen
- Schneller ROI durch kurze Implementierungszeiten



QR-Code scannen und näher informieren!

CSB-System AG
An Fürthenrode 9-15, 52511 Geilenkirchen
info@csb-system.com ■ www.csb-system.com

wolf
ButterBack

weil Qualität verbindet

IHR QUALITÄTSANBIETER FÜR TIEFGEKÜHLTE PREMIUM-BACKWAREN



Wolf ButterBack KG
Magazinstraße 77, 90763 Fürth
Tel. 0911 67044-0, Fax 0911 67044-40
www.butterback.de



Europäische Partner des Verbandes

Die International Association of Plant Bakers – kurz AIBI – wurde 1956 in Paris gegründet. Zu den Mitgliedern von AIBI zählen zur Zeit die nationalen Verbände von 16 Nationen – Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Italien, Niederlande, Norwegen, Russland, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Vereinigtes Königreich, Zypern. Zu den Branchenverbänden in der Türkei und den Vereinigten Staaten bestehen enge Kontakte. Die AIBI tritt auf der Ebene der europäischen und internationalen Institutionen für die gemeinsamen Interessen von Bäckereien ein. Dazu hält die AIBI Kontakte zu den wichtigsten Mitgliedern des Europäischen Parlaments und Dienststellen der Europäischen Kommission, des Europäischen Rates und des Europäischen Parlaments. Über einen allgemeinen Informationsdienst informiert AIBI seine Mitglieder zum Status quo in aktuellen Fragen und Problemen zum Brot- und Lebensmittelrecht.



Gären – Kühlen – Frosten

Die Backwarenindustrie stellt extrem hohe Anforderungen an Prozesssicherheit, Reproduzierbarkeit und Prozesshygiene, insbesondere bei Frischbackwaren und bei Teiglingen. Speziell für diese Anwendungen hat Heinen die Prozesse des aktiven Kühlens und kontinuierlichen Gärens von Grund auf untersucht und mit den Erfahrungen aus 30 Jahren industrieller Anwendung in der Backindustrie sowie modernster Technologien neu aufgesetzt.

Heinen Freezing bietet für die Backwarenindustrie:

compact. Ein kompaktes auf einem Rahmen vormontiertes Spiralsystem zum Kühlen und Frosten, als Einfachsystem mit einer Bandbreite und vier Etagenabständen für kleine Kapazitäten.

arctic. Ein vielseitiges und flexibles Spiralsystem zum Kühlen und Frosten mit unterschiedlichen Bandbreiten und Etagenabständen, als Einfachsystem oder als Doppelturm sowie zahlreichen Layoutvarianten und Optionen für mittlere bis große Kapazitäten.

acticool. Ein Spiralsystem für exaktes, hygienisches und sanftes Aktivkühlen unter Reinraumbedingungen, mit unterschiedlichen Bandbreiten und Etagenabständen sowie verschiedenen Optionen für mittlere bis große Kapazitäten.

proofline. Ein Spiralsystem mit präzisiertem Mehrzonenklima für kontinuierliches Gären, mit unterschiedlichen Bandbreiten und Etagenabständen sowie verschiedenen Optionen für mittlere bis große Kapazitäten.

Kombinationslinien zum Kühlen-Frosten, Gären-Frosten mit vor-, zwischen- und nachgeschalteten Fördereinrichtungen.

Heinen Freezing GmbH & Co. KG
Achterstr. 1-17, D-26316 Varel
www.heinen.biz

HEINEN

FREEZING

the freezing people.



Sie finden uns auf folgenden Messen:

iba Weltmarkt des Backens
Internationale Fachmesse für Bäcker
und Konditoren

anuga foodtec Köln
Internationale Fachmesse für Lebens-
mittel- und Getränketechnologie

www.heinen.biz



Die Leistungen des Verbandes im Überblick

Der Verband Deutscher Großbäckereien e.V. vertritt die gemeinsamen Brancheninteressen gegenüber anderen Verbänden, ist Stimme der Branche nach innen und außen und erbringt für seine Mitglieder zahlreiche Dienstleistungen:

- Verbündete suchen und Allianzen schmieden
- Aktive Mitarbeit in anderen Verbänden
- Arbeits- und Gesundheitsschutz aktiv mitgestalten
- Gemeinsame Interessen vertreten
- Interessen der Branche koordinieren
- Nach innen und außen informieren
- Mitglieder umfassend beraten
- Aus- und Fortbildung organisieren
- Gemeinsam forschen für die Mitglieder
- Flexibilität in der Tarifpolitik sichern
- Erfahrungsaustausch auf vielen Ebenen fördern
- Öffentlichkeitsarbeit für die Branche sicherstellen

Fünf Partner, ein Gedanke: Maßgeschneiderte Lösungen für die Großbäckerei.



- Backrohstoffe
- Backpremixe
- Kuchenemulgatoren
- Aufschlagmittel
- Toppings

www.deutscheback.de



- MCT-Öle
- Lecithine
- Rotes Palmöl
- Kokosnussmilchpulver

www.sternchemie.de



- Backaromen
- Fruchtfüllungen
- Zitruschalenpasten

www.olbrichtarom.de



- Enzym-Systeme für
- Brot- und Backwaren
- Kekse, Kräcker, Waffeln

www.sternenzym.de



- Backstabile Schokostücke
- Schokoraspel und -stäbe

www.herza.de



STERNWYWIOL
Gruppe

Stern-Wywiol Gruppe

www.stern-wywiol-gruppe.de

WWW.OPTIMO.DE

BÄCKEREISOFTWARE FÜR ANSPRUCHSVOLLE

- Ideal für jede Betriebsgröße
- Vorsprung durch außergewöhnliche Funktionen
- Sicherheit durch optimalen Kundenservice
- Investition nach Bedarf durch modularen Aufbau



OPTIback2

Die neue Generation von **OPTIback**®

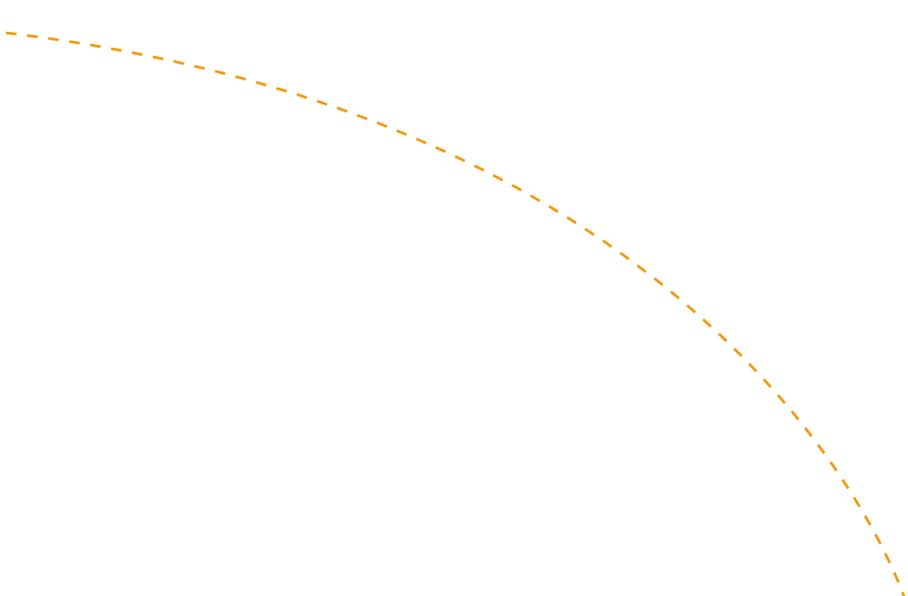
Hygieneschleusen für ein hygienisches Umfeld



MOHN®
Hygiene-Kompetenz in Edelstahl

MOHN GmbH • D-58540 Meinerzhagen
Tel. 0 23 54 - 94 45-0 • Fax: 0 23 54 - 94 45-299
Email: info@mohn-gmbh.com
www.mohn-back.de





Die Stimme der Branche auch in anderen Verbänden

Verbündete suchen und Allianzen schmieden

Aus der Sicht der Branche wünschenswerte politische Initiativen lassen sich oftmals leichter gemeinsam mit anderen durchsetzen. Der Verband organisiert branchenübergreifende Allianzen und pflegt auf nationaler und europäischer Ebene enge Fachkontakte zu den zuständigen Experten.

Aktive Mitarbeit in anderen Verbänden

Selbstverständlich ist der Verband auch in Dachverbänden aktiv. Der Verband ist Mitglied im internationalen Verband der Großbäckereien, der AIBI. Hierüber besteht der unmittelbare Kontakt zu den Entscheidungsträgern in Brüssel und zu den befreundeten Verbänden des europäischen und außereuropäischen Auslands. Zahlreiche Vorhaben des europäischen Normengebers können so bereits in frühen Phasen begleitet werden. Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde BLL ist der Spitzenverband des Lebensmittelrechts auf nationaler Ebene. Hier sammelt der Verband nicht nur Informationen, die für seine Mitglieder relevant sind, sondern nimmt auch Einfluss auf die Gesetzgebung.

Arbeits- und Gesundheitsschutz aktiv mitgestalten

Arbeits- und Gesundheitsschutz wird in den Betrieben immer wichtiger. Daher ist der Verband in wichtigen Gremien der Berufsgenossenschaften vertreten und hat so Einfluss in diesem Bereich. Der Verband hält darüber hinaus engen Kontakt zu anderen Arbeitgeberverbänden und selbstverständlich auch zur Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG).



KOMA KNOW-HOW INNOVATIONSFÜHRER

Backen ist eine Herausforderung: eine konstante Temperatur, gleichmäßige Luftzirkulation und die richtige Luftfeuchtigkeit sind in der Vorbereitung von großer Bedeutung. KOMA hat regelmäßig innovative Lösungen.

Innovationswille und Pioniergeist gaben vor über 70 Jahren den Anlass zur Gründung von KOMA. Doch die eigentliche Inspiration für unsere Anlagen und Systeme sind unsere Kunden, die uns die Treue halten und uns tagtäglich herausfordern und unsere ureigene Kernfrage - wie kombiniert man Technik mit Geschmack - immer wieder aufs Neue auf den Prüfstand stellen um uns weiterzuentwickeln.

Als weltweit tätiges Unternehmen und Marktführer in der Konservierungstechnologie, die in vielen Unternehmen der Lebensmittelindustrie Tag für Tag zuverlässig und präzise Ihre Funktion erfüllen, sind wir uns der damit einhergehenden Verantwortung bewusst. Ihr Vertrauen in unseren Erfahrungsschatz und unsere "Kühle" Leidenschaft für Ihre Bedürfnisse machen uns zum Innovationsführer.



CLEVER CONDITIONING CONCEPTS

www.koma-deutschland.de



Die Stimme der Branche nach innen und außen

Gemeinsame Interessen vertreten

Oft ist es erfolgreicher, Interessen zu bündeln, weil ein einzelnes Unternehmen meist nicht alle Interessen selbst wahrnehmen kann. Diese Aufgabe übernimmt der Verband gegenüber Ministerien, Behörden, bei den Berufsgenossenschaften, den Gewerkschaften, in Gerichtsverfahren und bei zahlreichen anderen Institutionen.

Interessen der Branche koordinieren

Werden zum Beispiel neue Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen erarbeitet, koordiniert der Verband die Auffassung der Branche im Interesse aller Mitglieder und vertritt diese nach außen.

Nach innen und außen informieren

Nach innen informiert der Verband seine Mitglieder kontinuierlich über wichtige branchenrelevante Entwicklungen. Dadurch können sich die Unternehmen früh auf die künftige Rechtslage einstellen und entsprechend disponieren. Zugleich informiert der Verband nach außen Politik, Marktpartner, Behörden, wissenschaftliche Einrichtungen, Verbraucherorganisationen und Medien über die neuesten Entwicklungen und über die Positionen der Branche.



Das Beste aus Tradition und Innovation

Der Rohstofflieferant für Ihre Qualitätsprodukte

- Innovationsprodukte aus Beta-Gerste (Flocken, Schrote, ...)
- stabilisierte Weizenkeime und -kleie
- CeralGran (gepuffte Cerealien für die backende Industrie)



SchapfenMühle GmbH & Co.KG
Franzenhauserweg 21
89081 Ulm
Tel. 0731 - 96 746 - 0
www.schapfenmuehle.de





ODERLAND
MÜHLENWERKE



*Mühlentradition
seit 1260*

Herstellung von:

hochwertigen Weizen- und Roggenmehlen
Muelroser Vollkornprodukten
im Spezialverfahren enthülst
Weizenspeisegrieß, -dunst und -keimen
Weizen- und Roggenschroten
Mühlennachprodukten

Belieferung von:

Groß- und Handwerksbäckereien
Handel und der privaten Kundschaft
Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008
und GMP+

**Oderland Mühlenwerke
Müllrose GmbH & Co. KG**

Frankfurter Straße 1 · 15299 Müllrose
Tel.: 03 36 06 77 49 0 · Fax: 03 36 06 77 49 39
www.oderland-muehlenwerke.de
info@oderland-muehlenwerke.de

Die Dienstleistungen für Mitglieder

Mitglieder umfassend beraten

Die unmittelbare Beratung der Mitglieder in allen branchenbezogenen, die tägliche Arbeit beeinflussenden Gebieten – insbesondere in rechtlichen Fragen – wird immer wichtiger. Dazu gehören zum Beispiel Fragen im Bereich Lebensmittel- und Umweltrecht, Verpackungsfragen, Arbeits- und Sozialrecht sowie Handels- und Vertragsrecht.

Aus- und Fortbildung organisieren

Nicht nur die rechtlichen Bestimmungen ändern sich und erfordern deshalb stets aktuelles Know-how. Auch in allen anderen Bereichen gibt es Fortbildungsbedarf. So organisiert der Verband regelmäßige Fortbildungsseminare über branchenwichtige Themen, wie zum Beispiel Arbeits- und Sozialrecht, Lebensmittelrecht, Franchisethemen, Hygienerecht, Pressearbeit für Filialbäckereien, Krisenmanagement. Der Verband wirkt mit bei der Ausbildung von Führungskräftenachwuchs, der in verschiedenen wissenschaftlichen Institutionen intensive Schulungsprogramme durchläuft.

Gemeinsam forschen für die Mitglieder

Nicht zuletzt beteiligt sich der Verband regelmäßig an branchenwichtigen Projekten der Gemeinschaftsforschung und auch der Normsetzung in DIN-Arbeitskreisen. Von diesen Ergebnissen profitieren alle Mitgliedsbackbetriebe in ihrer täglichen Arbeit.

Flexibilität in der Tarifpolitik sichern

Abweichungen von bestehenden Gesetzen sind meist nur durch Tarifverträge möglich, betriebsinterne Vereinbarungen reichen hier oft nicht aus. Die Tarifverträge des Verbandes zeichnen sich durch eine hohe Flexibilität insbesondere bei den Arbeitszeiten aus. Tarifpolitik findet satzungsgemäß nur für diejenigen Mitglieder statt, die dies wünschen.

Erfahrungsaustausch auf vielen Ebenen fördern



Öffentlichkeitsarbeit für die Branche sicherstellen

Messen, Seminare, Kongresse, Ausschüsse, Jahrestagungen bilden einen wichtigen Teil des verbandlichen Alltags. Solche Veranstaltungen bieten die Möglichkeit, Erfahrungen auszutauschen und miteinander zu diskutieren. Das Ziel dieses Erfahrungsaustausches besteht darin, von den Erfahrungen und Problemlösungen der anderen Teilnehmer zu profitieren.

Der Verband vertritt die Branche bei allen branchenrelevanten Messen, zum Beispiel im Messebeirat der ANUGA und der ANUGA FOOD TEC und auch der iba. Gemeinsam mit dem europäischen Dachverband International Association of Plant Bakers (AIBI) ist der Verband ideeller Träger der ANUGA FOOD TEC.



1



2

3

4



MIWE makes baking simple.

① **Plug'n bake:** Konvektions- und Herdöfen für Teiglinge und Frostlinge aller Art, für Braten, Aufläufe und vieles mehr, 3 bis 18 Bleche. ② **Professionelles Backen auf kleiner Grundfläche:** Drehend mit Stikkenwägen oder ruhend auf Steinplatten – Öl/Gas-befeuert oder elektrisch beheizt. Für alle Produkte und Verfahren sowie für alle gängigen Blechgrößen. Backfläche von 1 bis 52 m². ③ **Die coolste Art Ihre Produkte zu schützen:** Vollautomatische Systeme, die Qualität erzeugen. Schockfrostern, Kühlen, Gären, Gärverzögern und Lagern –42°C bis +45°C. ④ **Speed, Speed, Speed:** Backen vollautomatisch. In jeder beliebigen Anlagendimension. Bei größtmöglicher Flexibilität und maximaler Produktvielfalt. Und das rund um die Uhr. ► Besuchen Sie www.miwe.com



Verband Deutscher Großbäckereien e.V.

In den Diken 33

40472 Düsseldorf

Telefon: +49 211 653086

Telefax: +49 211 653088

E-Mail: info@grossbaecker.de

Internet: www.grossbaecker.de





SCHÜTTGUT-TECHNOLOGIE



Daxner International GmbH
97922 Lauda-Königshofen / Germany
Tel.: +49 / 9343 / 644-0, office@daxner-international.de
Ing. Johann Daxner GmbH, 4600 Wels / Austria
Tel.: +43 / 7242 / 44227-0, office@daxner.at
www.daxner-international.com

UNSER KNOW-HOW. IHR VORSPRUNG

KOMPETENZ BIS IN DEN KNETER

BÄCKEREIANLAGEN & -KOMPONENTEN NACH MASS

Ob Industriebäckerei oder Handwerksbäckerei - Anlagen und Komponenten von Daxner decken alle Produktionsbereiche ab, werden individuell konfiguriert und sind ausschließlich auf eines ausgerichtet:
Ihren Erfolg beim Kunden!

- > Lagersysteme
- > Fördersysteme
- > Siebssysteme
- > Dosiersysteme
- > Wiegesysteme
- > Vor- & Sauerteiganlagen
- > Flüssigkomponenten
- > Anlagensteuerungen
- > Anlagenservice



UNIFERM

Ihr Ansprechpartner für Basisrohstoffe und individuelle Lösungen.
Fordern Sie uns!



UNIFERM GmbH & Co. KG · Brede 4 · 59368 Werne · Tel.: 0 23 89/79 78-0 · Fax: 0 23 89/79 78-280 · www.uniferm.de