

Seit über 100 Jahren die Stimme der Großbäckereien





Prof. Dr. Ulrike Detmers
Präsidentin
Verband Deutscher Großbäckereien e. V.
Düsseldorf

Seit über 100 Jahren die Stimme der Großbäckereien

Der Verband Deutscher Großbäckereien e. V. ist ein Fachverband der Brot- und Backwarenbranche. Fachleute des Verbands sind seit der Gründung 1905 mit fachlicher Kompetenz in Gremien der Lebensmittelwirtschaft, der Politik und der Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertretungen präsent. Unsere Expertinnen und Experten erreichen mit ihren Beiträgen, dass bei Beschlüssen quasi die Kirche im Dorf gelassen wird. Damit sichern sie Arbeitsplätze und Wachstum unserer Mitgliedsfirmen.

Mit unseren Innovationsaktivitäten zielen wir darauf ab, eine verbrauchergerechte Qualität unserer Brote, Brötchen und Backwaren zu gewährleisten. Anders gesagt: Kundinnen und Kunden sind in den Augen unserer Mitglieder Königinnen und Könige. Ihre Bedürfnisse wollen wir befriedigen.

Ein ebenso wichtiges Anliegen ist uns die Fach- und Führungskräfteversicherung. Unsere Betriebe sind aktive Ausbildungsbetriebe. Viele Mitgliedsfirmen übernehmen ihre Schutzbefohlenen nach der Berufsausbildung. Summa summarum liegt es uns am Herzen, Menschen zu qualifizieren und voranzubringen.

Fördern und fordern lautet unser Motto.

Prof. Dr. Ulrike Detmers
Präsidentin



Über 100 Jahre Lobbyarbeit für gutes deutsches Brot	4-5	Europäische Partner des Verbandes	22-23
Wirtschafts- und sozialpolitische Interessenvertretung der Branche <i>Unterschiedliche Bäckereitypen 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		
Bestmögliche Absicherung für ältere Arbeitnehmer	11	Die Stimme der Branche nach innen und außen <i>Gemeinsame Interessen vertreten</i> <i>Interessen der Branche koordinieren</i> <i>Nach innen und außen informieren</i>	30-31
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		
Sozialpolitischer Ausschuss	18-19	Erfahrungsaustausch auf vielen Ebenen fördern <i>Öffentlichkeitsarbeit für die Branche sicherstellen</i>	34
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		

Foto: www.BIGSHOT.at / Rita Newman

Momente
des
Geschmacks.

KÖNIG

Maschinen und Öfen für jedes Gebäck – und für jeden Bäcker

Seit unserer Gründung im Jahr 1966 setzen wir uns das zum Ziel. Sie in Ihrem Handwerk zu unterstützen ist unsere Motivation.

Wir entwickeln **Maschinen, Anlagen und Öfen** für den handwerklichen als auch industriellen Bäckerbetrieb. Dabei nutzen wir unsere langjährige Erfahrung, um Sie optimal auszustatten.



Website

YouTube

König Maschinen GmbH, 8045 Graz, ÖSTERREICH
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com



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 Jahr 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.

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT LAUGENGEBÄCK SEIT 1919

- ✓ vielfältige Laugensnacks für jede Gelegenheit in bester Ditsch-Qualität
- ✓ breites Laugen-Sortiment von vorgegärten Teiglingen und fertig gebackenen Produkten in verschiedenen Grammaturen, teilweise bereits vorgeschnitten



Brezelbäckerei Ditsch GmbH | Robert-Bosch-Straße 44 | 55129 Mainz
Telefon: +49 6131 9957-0 | info@ditsch.de

Ditsch
1919



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 Lebensmitteleinzelhandel, 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 63 % 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.

Auch die Fachkraft für Lebensmitteltechnik (FaLet) wird in unseren Betrieben gerne ausgebildet, denn sie erfüllt in herausragender Weise die modernen Anforderungen, die sich für die Nachwuchskräfte stellen.



WHAT'S YOUR APPLICATION?

STEEL BELTS & HYGIENIC PROCESS SYSTEMS FOR THE BAKERY AND CHOCOLATE INDUSTRIES



Sandvik bake oven belts offer unparalleled versatility. A smooth flat surface with outstanding thermal properties delivers perfectly baked cookies, biscuits, cakes and bread, and that's why more

companies are upgrading to steel belt-based baking. But we offer far more than just belts.

Following our acquisition of chocolate processing specialists SGL Technology, we also offer a complete range of compact, high capacity chocolate handling and forming systems alongside our GMP/FDA-compliant Rotoform® pastillation system.

- Solid and perforated steel belts – service and upgrades
- Belt only or complete conveyor systems incl. tracking etc.
- Modular production systems for chocolate chips, blocks, chunks, bars, curls and more
- QuickCleaner system for bake oven belts
- Rotoform 4G FD pastillation system for chocolate, emulsifiers, fats and more
- Rotary screen scattering for decorative patterns on baked goods



Unterschiedliche Bäckereitypen in Deutschland

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

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 Selbstbedienung.

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



processsystems.sandvik.com

A collage of industrial machinery and tools, including a large metal roller, a conveyor belt system, and various mechanical components, set against a yellow background with a honeycomb pattern at the top and bottom.

Maßstäbe setzen

DÜBÖR®



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 Kooperation 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.



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 jeweils auf der Grundlage neuester Verkaufsmethoden und in Kombination mit modernster Technologie. Daneben werden Ausbildungsplätze z. B. für klassische Handwerksberufe, für Mechaniker, für Fachlageristen und die Fachkraft für Lagerlogistik und für Verwaltungsberufe angeboten. Ein wichtiger Baustein für die Nachwuchsgewinnung ist die Gewährung attraktiver Ausbildungsvergütungen.

Der Verband unterstützt die Ausbildungsofferten 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 die Referentengestellung bis hin zur Auslobung von Preisen, wie dem „Wissenschaftlichen Förderpreis der Deutschen Großbäckereien“. Mit diesem Preis werden alljährlich angehende Wissenschaftler ausgezeichnet.

HYGIENETECHNIK MADE IN GERMANY

KOHLHOFF



Kohlhoff Hygienetechnik GmbH & Co. KG

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

www.kohlhoff-hygiene.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 WaG“ 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 6.000 ehemalige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter diese soziale Leistung genießen. Naturgemäß zielt diese Leistung der Großbäckereien zuerst 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



WIR FÜR **BROT**[®]
DEUTSCHLAND

...weil wir damit Deutschland unterstützen.

NÄHRWERT MIT MEHRWERT

- ✓ Vollkornbrot für aktive Menschen
- ✓ Kohlenhydratquelle und Energieträger
- ✓ Hoher Ballaststoffgehalt und hoher Proteingehalt
- ✓ Natürliche Quelle von Vitaminen und Mineralstoffen



10 Cent pro Brot für die
Olympiasieger von morgen!



Fabian Hambüchen & Tatjana Pinto
(Deutsche Olympiamannschaft)





Deutscher
Brotbäckereien e.V.



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 Fachausschüsse: 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: 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.

Simply the best



WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

Premium-Backtechnik.
Bei uns seit 1923 Standard.
www.wachtel.de

Erfolgreiche Backbetriebe ...



- ... optimieren
Flächen.
- ... garantieren
Lieferqualität.
- ... sparen Kosten.

Wie dispotool Ihren Backbetrieb
beschleunigt, zeigen wir Ihnen
gerne persönlich.

Rufen Sie uns an 02403-9966 0.

POWER-ROBACH.de

toolbox
PICK'N TRACK



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.

Lebensmittelrechtlicher Ausschuss

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



*Kaffee ist unser
täglich Brot.*

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

www.darboven.com
www.facebook.com/jjdarboven

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.

ZEPPELIN®
WE CREATE SOLUTIONS

control your quality
Your quality

low energy input

2 mio. buns per day and line

max. system availability

cleaning in place

control your quality
cleaning in place

low energy input

2 mio. buns per day and line

cost saving

max. system availability

control your quality
cleaning in place

low energy input

control your quality
cleaning in place

NUTZEN SIE IHREN VORTEIL



Zeppelin Systems GmbH
Messenhäuser Straße 37 - 45
63322 Rödermark, Germany
Tel. +49 6074 691 - 0
foodtechnology@zeppelin.com

www.zeppelin.de

Was habe ich davon? Nur wer seinen Kunden diese Kernfrage überzeugend beantworten kann, wird deren Geschäft nachhaltig nach vorne bringen. Die Teigtechnologie-Experten von Zeppelin entwickeln ausschließlich nutzenorientierte Lösungen z. B. zu den Themen schnelle Teigherstellung, Hygienekonzepte, automatisierte Qualitätssicherung oder wirtschaftliches Revamping. Nutzen Sie die Vorteile einer intensiven Zusammenarbeit mit unseren Profis.



*Genuss. Vielfalt.
Leidenschaft.*



Der Verbraucher steht auf vielfältigen Gebäck-Genuss mit Leidenschaft.
Damit Sie diesen Wunsch erfüllen können, arbeiten wir von Martin Braun ständig an kreativen Ideen und setzen neue Trends. Überzeugen Sie sich selbst!
Exzellente Backzutaten und innovative Konzepte.
www.martinbraun.de



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.

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 in Anspruch genommen 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.

Tariflose oder tarifgebundene Mitgliedschaft

FORMSTABILE TEIGLINGE
FÜR KLEINGEBÄCK...

... NATÜRLICH MIT
SAUERTEIG

BÖCKER
Reinzucht-
Sauerteig

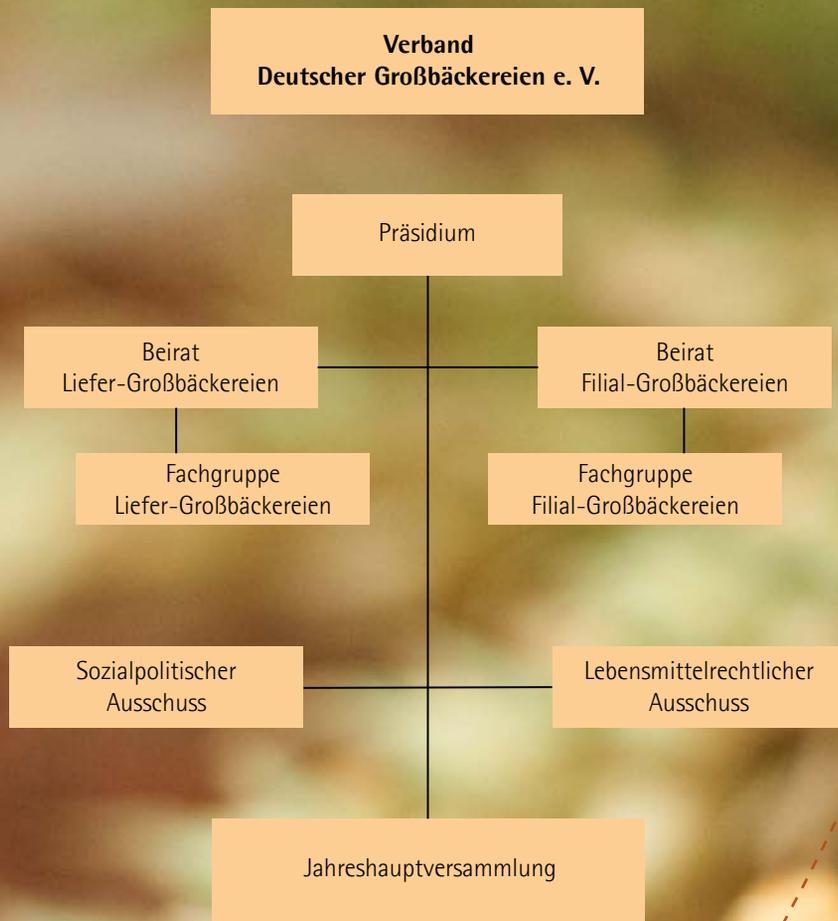
The advertisement features a circular inset on the left showing a smiling baker in a white uniform and hairnet standing in a bakery. In the center is a yellow and black striped bag of Böcker Reinzucht-Sauerteig. On the right, another circular inset shows several golden-brown pastries, including a croissant and a roll, on a white surface.

Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Ringstraße 55 – 57
32427 Minden · Germany

Tel. +49 571 83799-0
info@sauerteig.de
www.sauerteig.de

 **BÖCKER**
Ihr Sauerteig-Spezialist

Struktur des Verbandes



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



CSB-System

Die Business-IT-Lösung für Ihr gesamtes Unternehmen



Schneller. Zuverlässiger. Produktiver.

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

Ihre Vorteile:

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

CSB-System AG

An Fürthenrode 9-15 ■ 52511 Geilenkirchen
info@csb.com ■ www.csb.com

Wir kriegen's gebacken!



SPRÜH-SYSTEME

HOCHLEISTUNGS-BACKTRENNMITTEL

Unsere zertifizierten Hochleistungs-Backtrennmittel sind Ihre erste Wahl für alle Backformen und -bleche. Mit der automatischen Einfettmaschine Sprühboy 100 ist in jeder Bäckerei effizientes Einsprühen von Formverbänden und Backblechen garantiert. Mit einfacher Integration des Sprühboys 100 in Ihren modernen Produktionsablauf arbeiten Sie mit Hochleistung absolut sauber und hygienisch.

boyens backservice - seit 40 Jahren Ihr Trennmittel-Experte mit Leidenschaft und Kompetenz.

www.boyensbackservice.de

UNIFILLER-SYSTEME



SPRÜHBOY 100



BACKTRENNMITTEL

boyens backservice GmbH
 Gildestraße 76-80 · 49479 Ibbenbüren

Telefon +49 (0) 54 51-96 37-0
 Telefax +49 (0) 54 51-96 37-16

info@boyensbackservice.de
www.boyensbackservice.de



Die International Association of Plant Bakers/Association Internationale de la Boulangerie Industrielle – kurz AIBI – wurde 1956 in Paris gegründet. Sie ist die Nachfolgeorganisation einer zwischen den beiden Weltkriegen bereits aktiven internationalen Organisation der großen Backbetriebe, zu deren Mitgliedern neben den europäischen Fachverbänden auch nord- und südamerikanische Verbände gehörten.

Zu den Mitgliedern der AIBI zählen zurzeit die nationalen Verbände von 15 Nationen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Italien, Niederlande, Norwegen, Russland, Slowenien, Spanien, Ukraine, Vereinigtes Königreich. Zu den Fachverbänden in der Türkei und den Vereinigten Staaten von Amerika bestehen enge Kontakte. Die AIBI tritt auf der Ebene der europäischen und internationalen Institutionen für die gemeinsamen Interessen der Großbäckereien ein. Dazu hält die AIBI Kontakte zu den wichtigsten Mitgliedern des Europäischen Parlaments und den Dienststellen der Europäischen Kommission und des Europäischen Rates. Über einen allgemeinen Informationsdienst informiert die AIBI die Mitglieder zum Status quo in aktuellen Fragen des Wirtschafts-, Lebensmittel- und Umweltrechts.

Europäische Partner des Verbandes

Der deutsche Fachverband ist in den Führungsgremien der AIBI personell vertreten.



Gären – Kühlen – Frosten

Heinen Freezing ist besonders in der Backwarenindustrie europaweit der marktführende Hersteller, wenn es um Anlagen zum Raumluftkühlen, aktiven Kühlen, Gären oder Frosten geht. Nicht nur einzelne Systeme, sondern vor allem auch Kombinationsanlagen mit kompletter Fördertechnik, Arbeitsbühnen und vernetzter Anlagensteuerung sind die Stärken von Heinen Freezing.

Durch ein modulares Grundkonzept und mithilfe von zahlreichen innovativen Optionen können die Anlagen auf die jeweiligen kundenspezifischen Anforderungen wie z. B. Leistung, Lufttemperatur, Luftfeuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit, Abmessungen und Produktionszeit ohne Abtauen angepasst werden.

Heinen bietet für die Backwarenindustrie:

ambicol.®

Das „Basissystem“ – vielseitiges und flexibles Spiralsystem zum Fördern und Raumluftkühlen mit unterschiedlichen Bandbreiten und Etagenabständen, als Einfachturm oder als Doppelturm sowie in zahlreichen Layoutvarianten und mit Optionen für mittlere bis große Kapazitäten.

compact.

Das „Einstegersystem“ – kompaktes, auf einem Rahmen vormontiertes Spiralsystem zum Kühlen und Frosten, als Einfachturm mit einer Bandbreite und vier Etagenabständen für kleine Kapazitäten.

arctic.

Das „Multitalent“ – vielseitiges und flexibles Spiralsystem zum Frosten mit unterschiedlichen Bandbreiten und Etagenabständen, als Einfachturm oder als Doppelturm sowie in zahlreichen Layoutvarianten und mit Optionen für mittlere bis große Kapazitäten.

acticool.®

Der „Sanfte“ – Spiralsystem für exaktes, hygienisches und sanftes Aktivkühlen unter Reinraumbedingungen, mit unterschiedlichen Bandbreiten und Etagenabständen sowie verschiedenen Optionen für mittlere bis große Kapazitäten.

proofline.®

Der „Klimaspezialist“ – Spiralsystem mit präzisiertem Mehrzonenklima für kontinuierliches Gären, mit unterschiedlichen Bandbreiten und Etagenabständen sowie verschiedenen Optionen für mittlere bis große Kapazitäten.

Heinen Freezing GmbH & Co. KG
Achternstraße 1–17, 26316 Varel/Deutschland
www.heinen.biz

HEINEN FREEZING

the freezing people.

unsere spiralsysteme.
für die backwarenindustrie.



pasteurisieren.



gären.



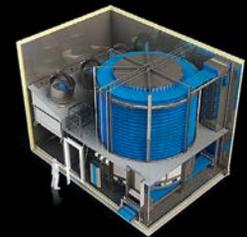
kühlen.



frosten.

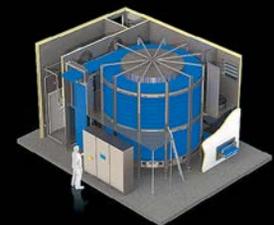
arctic.

spiralfroster. spiralkühler.
vielseitig und flexibel.



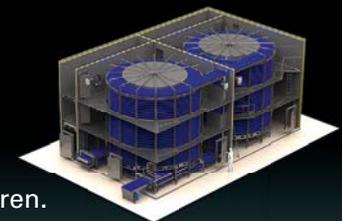
acticool.®

aktiver spiralkühler.
exaktes, hygienisches
und sanftes abkühlen.



proofline.®

spiralgärer.
präzises und
kontinuierliches gären.



www.heinen.biz



Die Leistungen des Verbandes im Überblick

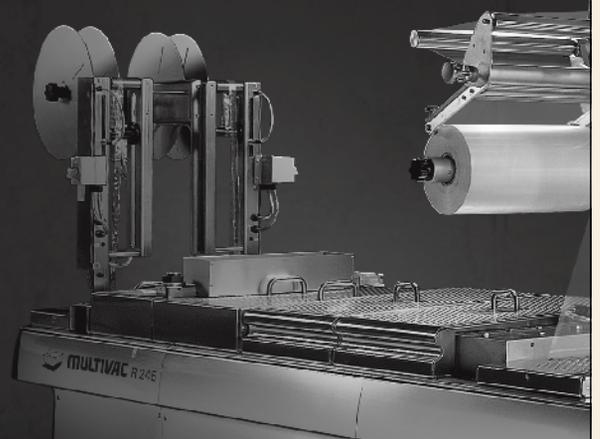
Der Verband Deutscher Großbäckereien e. V. vertritt die gemeinsamen Brancheninteressen gegenüber anderen Verbänden, ist Stimme der Branche nach innen und außen und erbringt für seine Mitglieder zahlreiche Dienstleistungen:

- 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



Beim Kauf einer Verpackungsmaschine erwartet Dr. John Maxfield mehr als Werbeversprechen.

150.000 verkaufte Maschinen,
1.000 Vertriebs- und Servicemitarbeiter weltweit,
75 Tochtergesellschaften und
mehr als 50 Jahre Erfahrung haben ihn überzeugt.



www.multivac.com

 **MULTIVAC**
BETTER PACKAGING



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.

Weiter ist unser Verband Mitglied in der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), in der Zentrale zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbs e. V. und in weiteren Verbänden, deren Arbeit unserer Branche unmittelbar zugute kommt.

Enge fachliche und personelle Kontakte bestehen zudem zu führenden Forschungseinrichtungen, etwa der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. (AGF), dem Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), dem Technologie-Transfer-Zentrum (ttz) und zum Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung (TUM).

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).

Die Stimme der Branche auch in anderen Verbänden



Pfaahl - der Erfolg hat Tradition!
1476 erstmals urkundlich erwähnt

PFAHNL
ECHT FEINES BACKEN

- Feine Backwaren
- Brot- und Kleingebäckmischungen
- Weiß- & Brotbackmittel
- Dekorprodukte & Saaten
- Frishaltung
- Füllungen

www.pfaahl.de

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



- Backkonzepte
- Backkonzentrate
- Enzym-Systeme
- Frischhaltungssysteme

www.deutscheback.de



- Backstabile Schokoladenstücke als Inclusions und Dekoration für Backwaren und -mischungen
- Schokoladenraspel und -stäbe
- BIO, UTZ, Fairtrade

www.herza.de



- Backaromen
- Zitruschalenpasten
- Spezialaromen für TK Backwaren
- Auftrags-/ Kundenentwicklungen

www.olbrichtarom.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.

FRIGORENT
KÜHLFAHRZEUG VERMIETUNG

FRIGO-RENT Kühlfahrzeugvermietung
ob heiß oder kalt – mit uns immer richtig temperiert



FRISCHDIENST- / TIEFKÜHLFAHRZEUGE: 3,5 to / 7,49 to / 11,49 to

Von klein bis groß – bei uns finden Sie das passende Fahrzeug für Ihren temperaturgeführten Transport –

deutschlandweit: www.frigorent.de

info@frigorent.de

COOL-LINE: 0180-331 32 36

FRIGO-RENT Services GmbH, Zentrale, Ernst-Abbe-Straße 30, 89079 Ulm

Im Laden backen heißt
Kunden gewinnen.



- * IBC – Intelligent Baking Control
Innovative automatische Beladungserkennung
für noch besseres und konstanteres Backergebnis
- * Weniger Energieverbrauch – gerade bei Teilbelegung
- * Optimale Präsentation des Backguts durch neues
LED-Licht
- * Wartungsarm durch neue Technik und zahlreiche
Detailoptimierungen
- * NEU: Optional 10,5 kW Heizleistung für den Dibas M



WIESHEU
Im Laden backen!



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 in den Bereichen Lebensmittel- und Umweltrecht, Verpackung, 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 regelmäßig 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.

Unser Verband ist Mitglied im Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI) und fördert dort personell und finanziell fortlaufend branchenwichtige Forschungsprojekte.

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 und 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.

Sternenbäck
Der Frische-Bäcker

Ihr Traditionsbäcker seit 1766
freut sich auf Ihren Besuch
in seinen über 200 Bäckereifachgeschäften!

www.sternenbaeck.de

Mühle & Mälzerei

BINDEWALD
SEIT 1871
Qualität aus Getreide

Karl Bindewald Kupfermühle GmbH • 67294 Bischheim • www.bindewald.de



Creating
happiness™

Dawn Foods – führend in Backzutaten

Die Dawn-Firmengeschichte begann vor fast einem Jahrhundert in einer kleinen Privatbäckerei in Jackson, Michigan. Dort entstand 1920 unser inzwischen weltweit tätiges Familienunternehmen. Heute zeichnen Dawn Foods insbesondere viel Erfahrung und Leidenschaft für original amerikanische und europäische Backwaren aus.

Das Produktsortiment für Bäcker, Konditoren, für die Lebensmittelindustrie sowie für den Food Service und Speiseeishersteller enthält feine Backzutaten, TK-Teige und -Massen, TK-Gebäcke und kundenindividuelle Produkte. Als starker Partner bringen wir unser Know-how und unsere Erfahrung für Ihren Erfolg ein.

Weitere Informationen über unseren Service und unsere Produkte:

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, D-64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522 90
Fax +49 6151 3522 9339
info.DACH@dawnfoods.com
www.dawnfoods.de

Dawn®

Creating happiness™





**NATÜRLICHE BACKGRUNDSTOFFE
FÜR DEKLARATIONSFREIE BACKWAREN**

Erstklassige Produkte, innovative Produktlösungen und unternehmerisches Denken sind die Grundlage für Ihren und unseren Erfolg.



... natürlich backen, ohne Kompromisse.



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. Das verstehen wir unter **Kompetenz bis in den Kneter!**



Silos & Austragsysteme



Fördersysteme



BIG-BAG Systeme



Dosier- & Wiegesysteme



Siebsysteme



Vor- & Sauerteiganlagen



Flüssigkomponenten



Steuerungstechnik



Anlagenservice



ING. JOHANN DAXNER GMBH
WELS/AT, TEL. +43 7242 44227 0
office@daxner.at



DAXNER INTERNATIONAL GMBH
LAUDA KÖNIGSHOFEN/DE, TEL. +49 9343 644 0
info@daxner-international.de

www.daxner-international.com

Just know how.

Produktion aus einem Guss.

MIWE smart engineering



■ MIWE baking excellence: Das perfekte Zusammenspiel von ■ MIWE energy, ■ MIWE smart engineering, ■ MIWE connectivity und ■ MIWE service.

Wir informieren Sie gerne: Telefon +49 (0)9363 - 680 · contact@miwe.de · 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



AGRANO
Siebin 



Konzepte für das tägliche Brot
und das boomende Snackgeschäft.
www.siebin-agrano.de



DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

**MONSUN-Technik:
Die modernste Strömung
im Backofenbau.**



80
JAHRE
MONSUN

 **Natürlich
effizient!**

www.debag.com/monsun

MONSUN: maximaler Ertrag
bei minimalem Einsatz

- maximale Belegungsdichte
bei minimaler Stellfläche
- maximale Qualität bei
minimalem Energieaufwand