

Check Up^{N°3}

Back.Business

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

INTERNORGA

DIE NEUESTEN IDEEN UND TRENDS

HERZLICH WILLKOMMEN
WELCOME



INTER
NORGA

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



**Integriertes
Pestizid
Monitoring**

Kontrollierter Anbau ▷ ständige Kontrolle
▷ Analyse und Dokumentation jeder
einzelnen Lieferung ▷ Rückverfolgbarkeit
▷ IPM-Überwacher Rohstoff
(Smyrna Sultanas/Thompson Weinbeeren)



**Garantiert ohne
Chlorpyrifos
Iprodion**

Kontakt über SpecialtyBrokers – Ihr Rohstoffmakler aus der Hansestadt Hamburg

**Spezialist für Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Sultanas
Unser Versprechen für unsere Ablader und Käufer: »We add value«**



Messe südback wächst 2019 weiter

Der Erfolg der **südback** über die letzten Jahre und die wachsende Internationalisierung führen bei der wieder im September 2019 (21. bis 24. September) stattfindenden Messe zu Veränderungen. Geplant sind eine erweiterte Ausstellungsfläche und eine veränderte Hallenstruktur. Neben den Hallen 5, 7, 9, der Oskar Lapp Halle (Halle 6) und der Alfred Kärcher Halle (Halle 8) wird auch die neue Paul Horn Halle (Halle 10) von der südback bespielt. Insgesamt wächst die Ausstellungsfläche um 10.000 Quadratmeter – und damit ebenso die Vielfalt des Angebots. Die neue Hallenkonstellation fördert einen zirkulierenden Besucherfluss über das Messengelände. JO

Gift in Backwaren mit Sultaninen

Seit 1974 wird das Fungizid Iprodion gegen Pilzbefall bei Saatgut wie zum Beispiel Weintrauben eingesetzt. Obwohl seit langem bewiesen ist: Es ist hochgradig krebserregend und kann genetische Schäden verursachen, die vererbt werden können. Die EU-Kommission hat daher die Verwendung des Pestizids zum 31. Oktober 2018 verboten. Für die EU-Mitgliedsstaaten gilt eine Aufbrauchfrist bis zum 5. Juni dieses Jahres. Das heißt aber: Die aktuellen Ernten konventioneller Sultaninas aus den Ursprungsländern wie Türkei und Süd-Afrika sind weiterhin mit dem gesundheitsgefährdenden Gift belastet und überschreiten die neuen Grenzwerte von 0,01 mg/kg. Für Bäcker bedeutet das, dass sie ihre Lagerbestände und den Rohstoffeinkauf neu organisieren müssen. Denn aufgrund der zwölf-monatigen Mindesthaltbarkeit von Sultaninas und Rosinen, würden viele Saisongebäcke die Grenzwerte und EU-Fristen überschreiten. Auf der sicheren Seite sind Hersteller mit dem Bezug von Bio-Ware sowie von Sultaninas des türkischen **Anbauprojekts IPM**, bei dem ein integriertes Pestizid-Monitoring im Fokus steht. Bereits seit 2013 wird hier garantiert kein Iprodion eingesetzt. Daher stellt jetzt auch die **Bäko Österreich** und **Bäko München** ihre Sultaninen-Vorräte komplett auf IPM-Sultaninen um. PR

Dr. Oetker beabsichtigt Übernahme von Alsa

Dr. Oetker beabsichtigt, die französische Backartikel- und Dessert-Marke **Alsa** des Unilever-Konzerns zu übernehmen. Eine entsprechende Vereinbarung wurde unterzeichnet. Alsa produziert Back- und Dessertartikel für den französischen Markt sowie weitere Ländermärkte in Europa und Nordafrika. Neben der Marke will Dr. Oetker auch das Alsa-Werk im lothringischen Ludres übernehmen. **Dr. Albert Christmann, Vorsitzender der internationalen Geschäftsleitung von Dr. Oetker**, bezeichnet die Übernahme als konsequente Weiterführung der Wachstumsstrategie des Unternehmens. „Die Produkte der Marke Alsa würden das Portfolio von Dr. Oetker in Frankreich sehr gut ergänzen. Wir würden uns freuen, Alsa in die Oetker Familie aufnehmen zu können, sobald alle notwendigen Rücksprachen geführt und alle Wettbewerbsregularien erfüllt worden sind. Kompetenz, Innovationsfähigkeit und vor allem auch höchste Qualität zeichnen Alsa aus und sind die Voraussetzungen für uns, um das Wachstum und die Entwicklung der Marke weiter fortzusetzen.“ JO

