iba 2012 ? Mit Snacks und Backvielfalt zum Allroundversorger
19.06.2012

Wochenlang war es Thema in allen Medien: Der Hygieneskandal beim bayerischen Großbäcker Müller Brot, in dessen Folge das Unternehmen sogar Insolvenz anmelden musste. Da wundert es nicht, dass Kunden sich fragen, wie es bei ihrem Bäcker wohl um die Hygiene bestellt ist. Darüber hat Björn Czieslik mit Deutschlands oberstem Bäcker gesprochen und auch erfahren, wie das Bäckereihandwerk vom reinen Brötchenlieferanten zum Allroundversorger werden will.

Anmoderation:
Wochenlang war es Thema in allen Medien: Der Hygieneskandal beim bayerischen Großbäcker Müller Brot, in dessen Folge das Unternehmen sogar Insolvenz anmelden musste. Da wundert es nicht, dass Kunden sich fragen, wie es bei ihrem Bäcker wohl um die Hygiene bestellt ist. Die Branche selbst trifft sich im September zur iba in München - die welweit größte Messe rund um das Thema Backen. Björn Czieslik berichtet.

- O-TON Becker (0:08) -
Beruhigt Peter Becker, der Präsident des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Nicht erst seit dem Müller-Brot-Skandal beobachtet der Hamburger, dass Hygiene in der Bäckerei eine zunehmende Rolle spielt.
- O-TON Becker (0:12) -
Und vermehrt sind es nicht nur Brot und Brötchen, die in der Bäckerei über die Ladentheke gehen. Detlev Krüger, Geschäftsführer des Backzutatenherstellers Martin-Braun-Gruppe, sieht die Chance des Bäckereihandwerks in der Vielfalt des Sortiments, insbesondere bei Snacks.
- O-TON Krüger 0:14 -
Zum Beispiel wenn es um Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten geht.
- O-TON Krüger 0:13 -
Viele Anregungen dafür bietet die iba, die im September in München stattfindet. Die weltgrößte Messe rund ums Backen ist auch ein Marktplatz für die Sinne, verspricht Dieter Dohr, Vorsitzender der Geschäftsführung der Gesellschaft für Handwerksmessen.
- O-TON Dohr 0:15 -

Björn Czieslik, Redaktion, München