

## Kuchenmeister auf der ISM Köln 2022

Die Jahre 2020 und 2021 waren für viele Unternehmen eine Herausforderung, boten aber auch eine Chance für nachhaltige Veränderungen und einen Wandel. Kuchenmeister hat die Herausforderungen angenommen und die Krisenzeit gut hinter sich lassen können.

### Corona und Investitionen

In der Gesamtbilanz ist Kuchenmeister gut durch die Corona-Pandemie gekommen. Vor allem im Bereich der Supermarktverkäufe von süßen Backwaren konnten wir unseren Umsatz steigern. Supermärkte waren während der gesamten Zeit der Einschränkungen geöffnet und somit der wichtigste Bezugsort von Kunden für Kuchen und Gebäck. Dafür sind in Absatzmärkten wie der Betriebsgastronomie und dem Air-Catering coronabedingte Einbußen zu verzeichnen.

Kuchenmeister hat die Zeit des Social Distancing genutzt und in einen modernen und technisch sehr gut ausgestatteten Videoraum investiert. So war es uns möglich, auch ohne Reisen den Kontakt zu allen Kunden weltweit zu halten und unseren gewohnten Service anzubieten. Vor allem die Kunden aus dem Ausland schätzen diesen Service sehr.

Außerdem hat Kuchenmeister Anfang 2021 eine neue Produktionshalle in Soest in Betrieb genommen, an der auch ein neuer moderner Verwaltungsbereich angegliedert ist.

### Nachhaltigkeitsbericht 2021

Kuchenmeister hat sich schon seit über einem Jahrzehnt den Fortschritt und die Weiterentwicklung in Sachen Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben. Deshalb veröffentlicht Kuchenmeister regelmäßig einen Nachhaltigkeitsbericht. In diesem Jahr blickt der Nachhaltigkeitsbericht vor allem auf den Bau einer neuen Produktionshalle auf dem Gelände der „Alten Zuckerfabrik“ in Soest zurück – eine ehemalige Industriebrache, die Kuchenmeister wieder mit Leben füllte. Die Produktionshalle mit angeschlossenem Verwaltungsbereich ist ein Paradebeispiel für nachhaltiges Bauen.

Kuchenmeister entwickelt zudem seine Verpackungen kontinuierlich weiter und setzt in 2022 vollständig recyclingfähige Tortenbodenverpackungen ein. Zudem hat Kuchenmeister sich das Ziel gesetzt, 80% der Verpackungen auf recycelfähige Materialien bis zum Ende des Jahres 2023 umzustellen.

### **Gleichbleibend gute Qualität und Innovationstreiber**

In 2020 und 2021 wurde Kuchenmeister mittlerweile zum 11. und 12. Mal mit dem Bundesehrenpreis in Gold prämiert, der höchsten Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungsindustrie. Außerdem hat Kuchenmeister das ZNU Rezertifizierungs-Audit des „Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung“ erfolgreich bestanden. Bereits seit 2012 engagiert sich Kuchenmeister im ZNU, um die Nachhaltigkeit im eigenen und in anderen Unternehmen zu fördern. Geprüft werden in ZNU-Audits beispielsweise die Rohstoffbeschaffung, der Energieverbrauch, die Entsorgung und die Klimabilanz.

Anfang 2021 wurde Kuchenmeister mit dem International FoodTec Award in „Gold“ prämiert. Die Auszeichnung gilt einem innovativen Ofensystem, dem „Multivariablen Backverfahren“. Hierbei handelt es sich um einen Backofen mit kombinierter Wärmeübertragung, der so bis zu 10% Energie einsparen kann. Diese Ofensysteme kommen auch in der neuen Produktionshalle in Soest zu Einsatz. Damit geht Kuchenmeister einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung „klimaneutrale Standorte bis Ende 2022“.

### **Wie schmeckt die Zukunft bei Kuchenmeister?**

Im September 2021 war Kuchenmeister Teil der deutschlandweiten „Zukunft schmeckt“-Tour der Bundesvereinigung der deutschen Ernährungsindustrie (BVE) und des Lebensmittelverbands Deutschland e.V. Bei jeder Station werden mit unterschiedlichen Partnern aktuelle gesellschaftliche Themen rund um die Ernährung diskutiert, neue Trends, Ideen und Konzepte aufgegriffen und beleuchtet und die Möglichkeiten einer nachhaltigen Zukunft in der Lebensmittelproduktion und Ernährung aufgezeigt.

Die Hauptthemen bei Kuchenmeister waren die Klimaneutralität der Standorte bis Ende 2022 und die damit einhergehenden technologischen und baulichen Aspekte. Ein weiteres Thema war die Umstellung der Verpackungen mit dem Ziel, 80% der Verpackungen bis 2023 recyclingfähig zu machen. Auch Ursula Heinen-Esser, die NRW-Ministerin für Umwelt, Landwirtschaft und Natur- und Verbraucherschutz, war zu Gast in Soest und ist vor allem auf die politischen Aufgaben im Rahmen der Nachhaltigkeit von Unternehmen eingegangen. Zusätzlich wurde die Veranstaltung von der Food-Influencerin Sonja Meise des Instagram-Kanals @foodnewsgermany begleitet.

Das gesamte Video von der „Zukunft schmeckt“-Tour bei Kuchenmeister und auch die Videos von den anderen Stationen sind zu finden unter: [www.zukunftschmeckt.de/on-tour/stationen](http://www.zukunftschmeckt.de/on-tour/stationen)