

## Kuchenmeister auf der Anuga Köln 2023

Wir blicken auf zwei ereignisreiche Jahre 2022 und 2023 zurück, die vor allem geprägt waren von Rohstoffknappheiten und steigenden Preisen für Energie, Rohstoffe, Verpackungen und Personal. Wir sind an Herausforderungen gewachsen und haben uns in einigen Bereichen neu aufgestellt. Wir haben aber auch unsere Nachhaltigkeitsprojekte vorantreiben können und wurden dafür mit dem Soester Klimaschutzpreis ausgezeichnet.

### Entwicklungen auf den Rohstoffmärkten

Als inhabergeführtes Familienunternehmen leben wir bei Kuchenmeister kurze und flexible Entscheidungswege. Zusätzlich setzen wir auf langjährige Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten. So konnten wir auch in einem krisenreichen Jahr 2022 schnell auf Marktschwankungen, Rohstoff- und Verpackungsverfügbarkeiten und Energieunsicherheiten reagieren.

Doch auch in 2023 konnte auf den Rohstoffmärkten keine Entspannung festgestellt werden. Während bei ein paar Rohstoffen, wie zum Beispiel bei Molkereierzeugnissen und Getreide, sich die Preise langsam auf ein hohes Niveau einpendeln, sind andere Rohstoffe noch immer von sehr starken Schwankungen betroffen. Für Zucker werden für kommendes Jahr aktuell bis hin zu doppelt so hohen Preisen als noch in 2022 aufgerufen. Auch bei Eiern schwankt der Preis sehr stark und steigt dabei teilweise auch stark an. Hier kommen zusätzlich noch unklare Verfügbarkeiten hinzu, denn ab Herbst ist die Geflügelgrippe eine große Planungsunsicherheit in den Legebetrieben. Auch bei der Betrachtung der aktuellen Entwicklungen bei Kakaobohnen ist der Preispeak noch nicht erreicht. Hier ist ebenfalls mit weiteren Erhöhungen im Laufe des Jahres zu rechnen.

Die Preise pendeln sich bei einigen Rohstoffen auf einem hohen Niveau ein, andere Rohstoffpreise steigen dagegen wieder stark an. Einige Rohstoffe, insbesondere Eier, sind fast gar nicht mehr kalkulierbar und es herrscht insgesamt noch immer eine ausgesprochene Volatilität und Unsicherheit in den Märkten.

### Soester Klimaschutzpreis

Kuchenmeister wurde für seine Biodiversitäts-Projekte mit ersten Platz beim „Soester Klimaschutzpreis“ ausgezeichnet. „Unser Gelände an der alten Zuckerfabrik ist 17 ha groß. Hier leisten wir verschiedene Beiträge zur Biodiversität und schaffen zugleich ein funktionierendes Miteinander von Industrie und Umwelt.“, beschreibt Justin Trockels, Leitung Personal und Teil der Gründerfamilie, das Projekt.



Backtradition seit 1884

## Presseinformation

Auf dem Kuchenmeister-Werksgelände an der Hammer Landstraße sind gut 21 flauschige Außendienstmitarbeiter mit ihrem Nachwuchs im Einsatz: Die Bentheimer-Landschafe und die ostfriesischen Milchschafe sind hier für die Pflege von gut 3 Hektar Grünfläche zuständig. Sie halten dabei nicht nur den Rasen kurz, durch einen stetigen Wechsel der beweideten Flächen transportieren die Schafe in ihrer Wolle auch Blumen- und Pflanzensamen von einem Ort zum anderen. Sie werden so zu sogenannten „Samentaxis“ und tragen damit nicht unerheblich zu einer Vielfalt der Pflanzenwelt auf dem Kuchenmeister-Gelände bei. Durch den Verzicht auf konventionelle Rasenmäher fühlen sich zusätzlich auch Hase, Igel und Feldmaus auf den Flächen bei Kuchenmeister sichtlich wohl.

Neben den Schafen sorgen auch andere Lebewesen und Pflanzen für Biodiversität auf dem Gelände der ehemaligen Zuckerfabrik. Ein gutes Dutzend Bienenvölker hat ebenfalls in 2021 ein neues Zuhause bei Kuchenmeister gefunden. Seitdem werden jährlich von der betreuenden Imkergemeinschaft rund 100 Kilo Honig geerntet. Gut 13.000 qm Wildwiese und über 130 Obst- und Laubbäume bieten hier Nahrung und Lebensraum für die Bienen und andere Insekten.

Das Preisgeld von 2.500€ reinvestieren wir erneut in die Biodiversität auf unserem Werksgelände. Zusammen mit dem NABU sind wir bereits in der Ausarbeitung eines Plans zur Aufbereitung einer Fläche, damit sich dort vor allem heimische Insekten, Vögel und Kleintiere wohlfühlen.