

Amerikanische Backwaren aus Belgien

Samuel Kupchik hatte nach zahlreichen Reisen durch Nordamerika die Idee, eine Bäckerei in Belgien zu eröffnen, die ausschließlich Backwaren nach amerikanischer Art herstellt. Seit der Gründung im Jahr 1993 wächst das Unternehmen kontinuierlich.

Die USA haben es Samuel Kupchik (60), Geschäftsführer der Alysse s.a., angetan. Nach mehreren Besuchen in Nordamerika, entschloss sich der Geschäftsmann der mehr als 25 Jahre als Produktionsleiter in der Lebensmittelindustrie gearbeitet hat, in Brüssel eine handwerklich geprägte Bäckerei zu eröffnen. Angeboten wurden ausschließlich Muffins, Bagels und Brownies. Die Nachfrage nach den Spezialitäten wuchs kontinuierlich und die Bäckerei arbeitete bald an der Kapazitätsgrenze. So entschloss sich Kupchik im Januar 1999 dazu, in Seneffe, rund 40 km südlich von Brüssel, einen neuen Produktionsstandort mit 10.000 m² auf der grünen Wiese zu errichten.

Heute produziert die Firma eine breite Palette an Backwaren nach amerikanischer Art. Die Muffins, Brownies und Bagels können frisch oder tiefgefroren, lose oder vorverpackt, unter ihrem eigenen Namen oder als Handelsmarke bei Alysse geordert werden. „Zu den Kunden zählen inzwischen die namhaftesten Einzelhändler Belgiens und Europas“, so Samuel Kupchik. Weitere Kunden sind z.B. Catering-Unternehmen und Fluggesellschaften.

Produktion

Auf insgesamt drei Linien stellen die Mitarbeiter bis zu 17.000 Muffins pro Stunde her. Am Kopf der Produktion stehen vier VMI-Universalknetanlagen, die automatisch mit den Zutaten beschickt werden. Mitarbeiter fahren die Kessel mit der Masse anschließend zu einer der Comas-Linien. Dort wird der Teig in die Dosiereinrichtung gepumpt. Nach dem Portionieren gelangen die



Eine der drei Linien zur Muffinherstellung



Vier Knetter versorgen die Muffinlinien mit Massen.

Muffins in einen Durchlaufofen von Miwe. Kleinere Chargen, wie z.B. Mini-Muffins, können zudem in Stikkenöfen von Hein abgebacken werden. „Wir benötigen die Stikkenöfen, da eine gewisse Flexibilität gegeben sein muss“, erklärt Kupchik die Kombination.

Im modernsten Teil der Produktion entstehen Bagels. „Das ist ein schnell wachsender Markt in Europa. Jedes Jahr steigern wir die Bagel-Produktion um 15%.“ Zurzeit verlassen bis zu 5.000 Gebäcke pro Stunde die Anlage. Kupchiks Ziel sind 7.000 Stück pro Stunde. Zudem soll die

Anlage bald 24 Stunden täglich normale, Mohn-, Sesam- oder Mehrkornbagels produzieren.

Herzstück der Produktion ist ein neuer thermo-ölgeheizter Miwe-Tunnelofen. Er ist eine Spezialanfertigung, die extra viel Dampf erzeugt. „Die Gebäcke werden nicht wie in den USA gekocht, da sie sonst für den europäischen Markt zu hart sind“, so die Erfahrung des Geschäftsführers. Daher geht Kupchik hier einen Kompromiss ein. Bagels bietet er ausschließlich als TK-Ware an. Insgesamt gehen etwa 60% aller Produkte als Frischware an die Käufer. Die restlichen 40% sind TK-Ware. Das TK-Lager umfasst 1.000 Palettenplätze.

Blick in die Zukunft

„Ich führe ein profitables Unternehmen. Unsere Exportquote liegt bei rund 60%, wobei Deutschland Platz 1 einnimmt, dicht gefolgt von Skandinavien, Spanien und den Niederlanden“, so Kupchik. Insgesamt führt er 120 Mitarbeiter, wobei ihn sein Sohn Joseph (27) unterstützt. Für 2008 stehen die Expansion sowie die Anschaffung eines neuen Durchlaufofens für die Muffin-Linien und eines Spiralfrosters auf dem Programm. Eine besondere Herausforderung für den Belgier sind die steigenden Erwartungen des Lebensmitteleinzelhandels. Besonders Discounter verlangen oft Mischpackungen mit mehreren Produkten, vielen Variationen und langer Haltbarkeit. Kupchik will



Samuel Kupchik, Geschäftsführer der Alysse s.a.

dem nachkommen und hat Land in direkter Nachbarschaft gekauft. Ein Anbau sei noch nicht konkret geplant, kontinuierlich weiterwachsen solle das Unternehmen aber trotzdem. ■

Alysse Food

Zone industrielle C, T +32 64 52 06 30
Rue Charles Richet F +32 64 52 06 39
B-7180 Seneffe, Belgien www.alyssefood.be

BAKEMARK

DEUTSCHLAND

Hohe Funktionalität, bester Geschmack: Melanges

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung in der Margarine-Technologie und verschaffen Sie sich klare Wettbewerbsvorteile: mit den neuartigen TFA reduzierten Melanges, die hoch funktionell sind – und die Ihren Kunden köstlich schmecken.

Fordern Sie uns:

Tel. 0421 3502-0 • www.bakemark.de





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.