

## Offerte für den Mittelstand

*Mit Mecatherm-Linien und ihren typischen Paternosteröfen begann vor rund 20 Jahren die Automatisierung der Baguetteherstellung. Mehr als 350 solcher Anlagen wurden verkauft. Mit ihren Neuentwicklungen konzentrieren sich die Elsässer auf mittelständische Betriebe. b+b-Chefredakteurin Hildegard M. Keil sprach mit Bernard Zorn, CEO der Mecatherm S.A. in Barembach.*

*Keil: Herr Zorn, ist der allseits beschworene Aufschwung bereits bei Mecatherm angekommen?*

**Zorn:** Die Fakten sind eindeutig. Unser Auftragseingang lag bereits 2005 um 28% höher als im Vorjahr und für 2006 zeichnet sich eine noch bessere Entwicklung ab. Wir haben seit Anfang 2005 zusätzlich 60 neue Arbeitsplätze schaffen können.

*Keil: Dafür wäre die Bezeichnung Boom vielleicht treffender. Worauf führen Sie die starke Nachfrage zurück?*

**Zorn:** Auf dem europäischen Backwarenmarkt zeichnen sich zwei Entwicklungen ab, an denen wir partizipieren. Auf der einen Seite wächst zur Zeit die Nachfrage nach hocheffizienten Produktionsanlagen für Baguette sehr deutlich – das Core Business unserer Mega-II-Anlagen. Auf der anderen Seite explodiert geradezu die Nachfrage nach Produktionsanlagen für halbgebackene Kleingebäcke – Schwerpunkt unseres FTM-Ofens.

*Keil: Der FTM wurde erst 2005 vorgestellt ....*

**Zorn:** ...und inzwischen ein Dutzend Mal verkauft. Die erste Anlage steht bereits in Paris, fünf sind gerade in der Montage, davon eine in Deutschland bei Stauffenberg. Die restlichen sechs gehen ebenfalls noch dieses Jahr in Betrieb, fast alle als komplette Linien inklusive Teigteiler und Aufarbeitung.

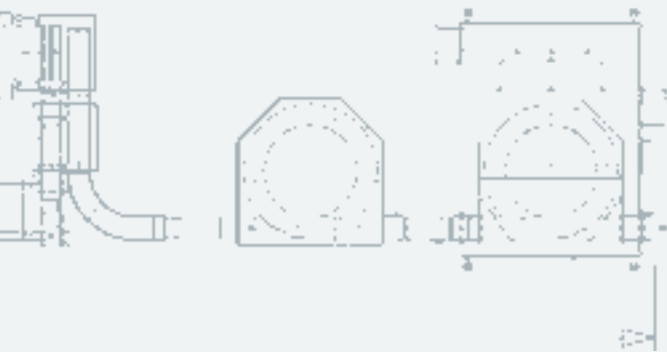


Bernard Zorn, Geschäftsführer der Mecatherm S.A.

*Keil: Was ist das entscheidende Argument für diesen Erfolg?*

**Zorn:** Es gibt in ganz Europa und auch in den USA einen Boom für halbgebackene Kleingebäcke. Sie sind einfach zu verzehren, passen zum Out-Of-Home-Konsum etc. Bislang mussten größere Betriebe, egal ob Filialisten oder Industrie, solche Gebäcke auf Blechen

Auslegungsbeispiel für eine Produktionsanlage für gemischte Produktion freigeschoben/auf Blechen mit dreietagigem Tunnelofen FTM



backen. Auf den FTM-Linien kann man sie erstmals freigeschoben backen, auf einer Linie wie bei Stauffenberg beispielsweise 24.000 Stück/h. Diese Produkte unterscheiden sich qualitativ sehr deutlich von der bisherigen Massenware. Die Porung ist sehr viel lockerer. Das spezielle Wärmeübertragungssystem des FTM backt die Kleingebäcke sehr heiß von unten an, während von oben nur Strahlungswärme wirkt und die Oberfläche hell bleibt. Durch die Wärme von unten gibt es einen schnellen und kräftigen Ofentrieb. Das ist wie bei einem traditionellen Herdbrötchen. Innerhalb von sieben/acht Minuten erreichen wir eine stabile Krume, die viel Feuchtigkeit enthält, aber beim Abkühlen weder einen speckigen Boden noch Setzfalten bildet. Außerdem wird die Haltbarkeit durch diese Art des Backens verlängert. Das ist eine andere Qualität, die man am Markt auch bezahlt bekommt. Gut bezahlt, denn beispielsweise bleibt bei einer Einwaage von 80 Gramm nach den sieben Minuten ein Stückgewicht von 72 Gramm.

*Keil: Wer ist Adressat dieser neuen Technik?*

**Zorn:** Natürlich kann man den FTM als Monolinie betreiben. Da der Ofen – wir werden ihn übrigens auf der iba als komplette arbeitende Linie zeigen – sowohl freigeschobene Ware wie auf Backblechen backt, ist er natürlich eine optimale Anlage für große Filialisten und semiindustriell arbeitende Betriebe. Die Automatisierung – beispielsweise über automatische Blechzuführung oder das Abkrabbeln vom Band – ist vorhanden und die Backqualität ist handwerklich.

*Keil: Mit der FTM-Linie haben Sie das Prinzip der freigeschobenen Produkte wieder aufgegriffen, das es bis 1986 bereits einmal gab. Warum ist man damals davon abgegangen?*

**Zorn:** Damals ging es darum, die Baguetteherstellung zu automatisieren. Baguette ist das Produkt mit der kürzesten Lebensdauer. Es ist nur wenige Stunden

# SUGRANO®



## Für Geschmacks-Entdecker und Rezeptur-Komponisten

spezialfermentierte getrocknete Sauerteige wie Sugrano Dinkel oder Sugrano Germe 100%. Lassen Sie sich von unseren Sauerteig-Spezialitäten zur erfolgreichen Entwicklung Ihrer Produktinnovationen inspirieren.



**Crispys & Fruit**  
naturbelassene gefriergetrocknete Früchte und Fruchtgranulate



**Milk & More**  
innovative getrocknete Milchprodukte wie Caramilk®, Mascarpone und Suçrème

Kompetenz von Natur aus



DR. OTTO SUWELACK Nachf. GmbH & Co. KG · D-48727 Billerbeck  
Phone +49/25 43/72-0 · Fax +49/25 43/72-480



Durch die reine Strahlungswärme von oben bekommen die Baguettes ein lebhaftes Farbenspiel.

knusprig und frisch – nicht gerade die beste Voraussetzung für die industrielle Herstellung. Unsere Mega-Linien haben den Prozess industrialisiert. Die Prozessentwicklung selber stammt natürlich von den Bäckern. Wir legen die Baguettes auf Bleche und transportieren sie so durch die Gare, den Ofen und die Kühlung. Dieses Verfahren ist entscheidend für die hohen Leistungen dieser Linien. In den 90er Jahren erlebten diese Produkte einen echten Boom in Europa. Heute arbeiten weltweit mehr als 350 solcher Anlagen und wir liefern jedes Jahr rund 30 weitere aus.

*Keil: Und warum jetzt der Schwenk zurück?*

**Zorn:** Trends werden kopiert und deshalb muss man immer eine Nase voraus sein. Wir erleben in ganz Europa eine starke Konzentration im Backgewerbe. Wenn heute Kapazitäten neu aufgebaut oder ersetzt werden, dann nicht bei den Kleinbetrieben. Darauf müssen wir uns einstellen.

*Keil: Mecatherm hat sich auf ein spezielles Gebiet der Backwarenproduktion spezialisiert, es gibt beispielsweise keine Brotanlagen, keine Kneter etc. Hegen Sie kein Interesse daran, ein sogenannter Systemanbieter zu werden?*

**Zorn:** Wenn man so breit aufgestellt ist, ist man selten in allem gut. Wir konzentrieren uns lieber auf das, was wir können. Wir haben diesen Markt entwickelt und werden das auch in Zukunft tun.

*Keil: Die iba steht fast schon vor der Tür, was werden wir bei Mecatherm sehen?*

**Zorn:** Eine komplette Anlage inklusive Kopfmaschine, automatischem Nachgärschrank, Schneidestation, Ofen

#### Mecatherm S.A.

Mecatherm S.A.  
Barembach, Schirneck Cedex  
Frankreich

#### **MECATHERM**

Das elsässische Unternehmen ist hoch spezialisiert. Mit gut 50 Kunden weltweit wird der größte Teil des Umsatzes von 75 Mio. € (2005) getätigt. Nach dem Krieg von dem Maschinenbauer René Voegtlin gegründet, gehört es heute einer französischen Industrieholding. Mecatherm baut komplette Linien für Baguettes und Kleingebäcke vom Teigteiler bis zur Kälte, wobei im eigenen Werk nur die technologisch wichtigen Teile selber hergestellt werden. Alles andere produzieren Subunternehmer in Lohnfertigung. Das verschafft der Produktion in Barembach eine extrem hohe Flexibilität bei steigendem Auftragsengang. 75% des Umsatzes von Mecatherm stammen aus Frankreich, Deutschland, Spanien und Nordamerika.



Halbgebackenes Kleingebäck aus dem FTM. Die Stabilität kommt aus der Krume.

etc., auf der zweimal täglich gebacken wird. Die Kopfmachine ist eine Neuentwicklung und die gesamte Linie kann ohne Unterbrechung von einem Moment auf den nächsten von freigeschoben auf Bleche umgestellt werden und zurück.

**Keil:** *Damit zielen Sie auf die Klientel der mittelgroßen Betriebe?*

**Zorn:** Die meisten der zwölf Betriebe, die derzeit eine FTM-Anlage bekommen, sind Bäcker, die bislang keine Kunden von Mecatherm waren und eher als mittelständisch gelten können. Bis auf einen haben sich alle für eine vollautomatische Linie entschieden, obwohl wir bewusst darauf geachtet haben, die Linie modular anzubieten, so dass sie nach und nach wachsen und/oder automatisiert werden kann. Aber die FTM-Linie bietet Flexibilität und Qualität in einem Ausmaß, wie es das bislang auf dem Markt noch nicht gab. Eine Baguette sieht wieder so aus, wie früher bei den Pariser Bäckern: hoch, knusprig, feine Kruste, lockere Krume und eine lebhaft gefärbte Oberfläche oder eben weiß, wenn es halbgebacken sein soll.

**Keil:** *Was verstehen Sie unter Flexibilität?*

**Zorn:** Einerseits den nahtlosen Übergang von Blech auf freigeschoben, andererseits aber auch die thermische Flexibilität. Wenn Sie sich heute die sechs- oder mehretagigen Öfen anschauen, die in mehrere Heizkreise unterteilt sind, dann werden diese in der Regel doch nicht wirklich flexibel genutzt, und das liegt nicht am Bäcker.

**Keil:** *Sehen Sie nicht die Gefahr, dass diese mittleren Betriebe eines Tages von der Industrie geschluckt oder schlimmstenfalls auch verdrängt werden?*

**Zorn:** Nein. Wenn diese Bäcker sich auf die Region spezialisieren, sind sie unschlagbar. Dort finden Sie Kunden, die für die Industrie zu klein, aber willens und in der Lage sind, für ein gutes Produkt auch gutes Geld zu zahlen. Gastronomen, kleinere Handelsgruppen etc., die sich mit Qualität und Diversität profilieren. Die Bäcker können diesen Markt flexibel bedienen, Service bieten, brauchen keine Tiefkühlung und halten auch die Logistikkosten im Griff. Ich kenne in Frankreich eine ganze Reihe solcher Betriebe, die mit diesem Konzept sehr erfolgreich sind. Sie sind sicherlich die Konkurrenten der kleinen Handwerksbetriebe, aber die Industrie ist nicht ihr Konkurrent.

**Keil:** *Sie haben von einem neuen Teigteiler gesprochen. Darf man schon erfahren, wohin die Entwicklung geht?*

**Zorn:** Das Prinzip liegt zwischen klassischer Teigteilung und Teigband, mehr kann ich Ihnen leider noch nicht sagen. Aber Sie sind herzlich eingeladen, auf der iba die gesamte Linie selbst in Augenschein zu nehmen.

**Keil:** *Herr Zorn, ich danke Ihnen für dieses Gespräch.*

## Alles neu macht der ... !

KOMPLET  
Almkruste 20

KOMPLET  
Hefe Fresh 20



## KOMPLET er Genuss

Lassen Sie sich überraschen von  
unseren besonderen Gebäck- und  
Rezept-Neuheiten.

Wir bieten Ihnen für jeden Geschmack  
und jede Anwendung genau das  
Richtige. Nutzen Sie unser Angebot.  
Und profitieren Sie von unserer großen  
Produktvielfalt mit hoher Güte. Wir  
erfüllen in jeder Situation auch Ihre  
Ansprüche an eine Premium-Qualität.

Also, für Ihre Kunden einfach nur das  
Beste!



Abel + Schäfer Völklingen  
KOMPLET Berlin

info@komplet.com  
www.komplet.com

*Aus Gutem das Beste backen!*