



Dr. Stefano Benini



Dr. Christoph Adams

Kerngeschäft mit System

Das italienische Ofenbauunternehmen Mondial Forni aus Verona ist weltweit als Hersteller von Dampfrohröfen bekannt. Jetzt hat das Unternehmen eine neue Sparte gegründet, die fast die gesamte Palette möglicher industrieller Ofentechnik anbietet. b+b-Chefredakteurin Hildegard M. Keil unterhielt sich darüber mit Dr. Stefano Benini und Dr. Christoph Adams.

Keil: *Mondial Forni war immer ein sehr exportorientiertes Unternehmen, wie beurteilen Sie heute den Weltmarkt für Bäckereimaschinen und Backöfen?*

Benini: Der Weltmarkt ist für uns von großer Bedeutung. Unser Exportanteil liegt bei mehr als 70% unseres Umsatzes. Wir beobachten zur Zeit einerseits gewisse Verschiebungen auf den einzelnen nationalen Märkten, andererseits gewinnen einzelne Märkte im globalen Vergleich an Bedeutung.

Keil: *Könnten Sie das etwas präziser ausführen?*

Benini: Ein klassisches Beispiel für die Märkte, auf denen sich etwas verändert, ist Spanien. Dort findet, ähnlich wie hier in Italien, zur Zeit eine Strukturveränderung vom kleinhandwerklichen Backgewerbe hin zu einer industriellen Fertigung statt, die über Supermärkte den Weg zum Kunden findet, aber auch über die stetig wichtiger werdenden Vertriebskanäle des Außer-Haus-Verzehrs. Die Märkte, die insgesamt an Bedeutung gewinnen, liegen zur Zeit in Osteuropa. Hier findet in den meisten Ländern nach wie vor Aufbauarbeit statt.

Keil: *In den meisten, gibt es andere Entwicklungen?*

Benini: Es gibt Unterschiede. In Polen beispielsweise gab es nach der Wende eine sehr breit getragene Aufbauphase, in der sehr viele Handwerksbetriebe entstanden. Inzwischen findet ein Strukturwandel statt, der Markt konzentriert sich. Die wirtschaftliche Situation vieler kleiner Betriebe ist seither schlechter geworden. Dazu kommt, dass die Situation in angrenzenden Ländern dort mit hineinspielt. Seit der Markt für Bäckereimaschinen in Deutschland stagniert, drängen viele in die Nachbarmärkte, und das zum Teil auch mit deutlichem Preisdumping. So etwas stabilisiert die Märkte natürlich auch nicht gerade.

Keil: *Exportieren Sie auch außerhalb der EU?*

Benini: Wir haben einen guten Markt in der Türkei, wo wir u.a. im Jahr 2005 neben vielen Handwerksöfen 6 mehretägige Ringrohr-Durchlauföfen installiert haben. Die gesamte Region des Mittleren Ostens ist ein wachsender Markt für uns. Außerdem haben wir eine Vertretung in Moskau eröffnet, ein Joint-venture in Kairo und wir verhandeln augenblicklich über ein weiteres in China. Im nächsten Schritt würden wir gern aggressiver den US-Markt angehen, nicht zuletzt, weil dort viele italienische Bäckereien existieren, für deren originale Backwarenqualität originale Technik notwendig ist.

Keil: *Apropos Durchlauföfen: Mondial Forni hat eine neue Sparte aufgemacht, die sich Mondial Forni Sistemi nennt, ist das Ihre Antwort auf das wachsende Industriegeschäft?*

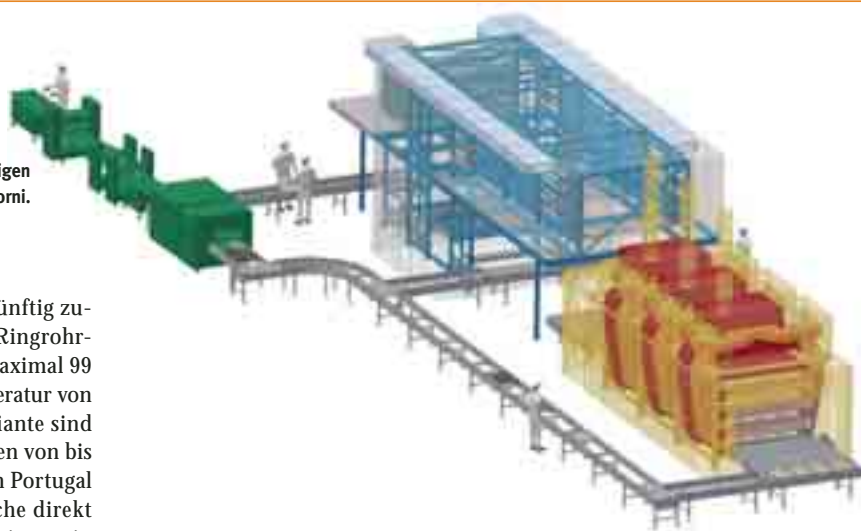
Adams: Ja und nein. Die Sparte heißt bewusst nicht „industrielle Backtechnik“, sondern „Sistemi“. Natürlich geht die Entwicklung auf den meisten Märkten Richtung industrielle Produktion. Aber wir wollen mehr. Uns geht es darum, ein Systemlieferant zu sein, dessen Core Competence der Ofenbau ist. Im Klartext: Wir werden mit anderen Spezialisten zusammenarbeiten, um als Systemlieferant aufzutreten und werden gleichzeitig unsere Kompetenz im Ofenbau ausweiten.

Keil: *Man kann künftig verschiedene Ofensysteme von Mondial Forni bekommen?*

Tunnelofen von Mondial



Schematische Darstellung eines vieretagigen Ringrohrbeheizten Durchlaufofens von Mondial Forni.



Adams: Unser Backofenangebot setzt sich künftig zusammen aus den bekannten Mondialmatic Ringrohr-Dampfbacköfen, die drei- oder vierherdig maximal 99 Quadratmeter Backfläche und eine Backtemperatur von maximal 270 °C bieten. Die zweite Ofenvariante sind Zyklotherm-Tunnelöfen für Backtemperaturen von bis zu 250 °C. Wir haben gerade drei davon nach Portugal geliefert. Die dritte Variante ist der klassische direkt beheizte Pizza-Durchlaufofen, die vierte Variante ein Konvektionstunnelofen, drei- bis vierherdig bis maximal 150 Quadratmeter und einer Backtemperatur von 120 °C bis maximal 300 °C, der beispielsweise für Kleingebäck, Plunderteig und ähnliche Produkte genutzt werden kann, die auf Blechen gebacken werden. Komplettiert wird unsere Ofenpalette mit automatischen Gärchränken, die es sowohl in Bänder- wie in Gehängedesign gibt.

Keil: *In der Auflistung fehlt die Thermoöltechnik.*

Adams/Benini: Dampfrohröfen und Thermoölöfen zeigen ein sehr ähnliches Backverhalten, wenig aggressiv, aber sehr intensiv, weil das Medium eine hohe Wärmekapazität, also Wärme pro Masse, besitzt. Im Vergleich dazu brauchen Zyklothermöfen eine sehr viel höhere Temperatur (Temperaturdifferenz Heizmedium – Backkammer), um die gleiche Wärme zu übertragen. In einem Ringrohr-Dampfbackofen läuft das Heizmedium allerdings tatsächlich in einem geschlossenen natürlichen Kreislauf und besteht obendrein aus Wasser, das weder so viel Geld kostet wie Thermoöl noch ausgetauscht werden muss und im Gegensatz zum Öl auch keine potentielle Umweltgefahr darstellt. In einem Ringrohr-Dampfbackofen werden keine teuren Ventile und keine Pumpen eingebaut, die gewartet und gegebenenfalls auch ersetzt werden müssen. Leckagen sind ebenfalls ausgeschlossen.

Keil: *Wird Mondial Forni am Markt eigentlich als italienisches Unternehmen wahrgenommen und was bedeutet das?*

Adams: Es gibt nur wenige Länder, die als traditionelle Ofenbauer angesehen werden wie z.B. Deutschland, Frankreich und Italien. Wir als italienischer Backofenbauer haben einen guten Ruf auf dem Weltmarkt, weil wir einerseits ein hohes technisches Niveau in der Fertigung erreicht haben, das sich in der Zuverlässigkeit unserer Öfen niederschlägt, andererseits aber in der Lage sind, die Produkte eng am Markt zu orientieren.

Keil: *Was muss ich mir darunter vorstellen?*

Adams: Wir richten unsere Backöfen auf die Bedürfnisse des Kunden und die Produkte aus, die darauf gebacken werden sollen. Niemand muss bei uns einen „oversized“ Ofen kaufen und niemand auf spezielle Features verzichten, die er braucht. Die Maschinenbaubranche in Italien arbeitet auf einem sehr hohen technischen Niveau und erreicht deshalb ein sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis. Das schlägt sich einerseits in den Kosten, aber noch viel deutlicher in der Flexibilität nieder. Das Eingehen auf spezielle Kundenwünsche ist bei uns nicht Experiment, sondern Routine.

Keil: *All das ist in erster Linie relevant für Industriekunden. Wo bleiben bei Ihnen die Handwerkskunden?*

Benini: Das stimmt so nicht. Unser Mondialmatic beispielsweise ist ein Backofen, der durchaus auch in Handwerksbetrieben steht. Wir installieren gerade einen in Köln und das ist ein Ofen, der sehr viele individuelle Wünsche erfüllen wird. Generell gilt, dass die Handwerkssparte bei uns ihre Bedeutung behält, auch und nicht zuletzt durch die vielen Instore-Bäckereien, die wir im Handel installieren. Auf diesem Feld die speziellen Bedürfnisse zu finden, ist immer ein Kernpunkt für uns.

Keil: *Mondial Forni ist ein Familienunternehmen. Soll das in Zukunft so bleiben oder wird sich der Ausbau zum Systemlieferanten auch in der Kapitalstruktur niederschlagen?*

Benini: Sag niemals nie, aber wir haben gute Erfahrungen mit der Tatsache gemacht, dass Mondial Forni als Familienunternehmen geführt wird. Was wir aber seit Jahren zu entwickeln suchen, ist ein Netzwerk für eine sehr enge Zusammenarbeit mit zuverlässigen und hochqualifizierten Partnern aus dem Bäckereisektor. Sicher ist, dass unser Core Business immer der Ofenbau bleiben wird.

Keil: *Herr Dr. Benini, Herr Dr. Adams, wir danken Ihnen für das Gespräch.*