



## Service des Hauses

*Die israelische Handelskette Shufersal betreibt in der Nähe von Tel Aviv zwei Bäckereien. Beide sind spezialisiert darauf, TK-Ware für die eigenen Bake-off-Stationen zu liefern. Eine Produktion stellt Feinbackwaren her, die zweite Brote und Brötchen.*

Die Geschichte der Bake-off-Stationen in Israel reicht in die frühen 80er Jahre zurück. Damals verkauften kleine Geschäfte und Ketten vorwiegend süße Feingebäcke. 1985 stieg die Handelskette Shufersal in das Geschäft ein, zunächst außerhalb der eigenen Supermärkte, später dann in den Märkten. Heute sind fast alle der 230 Märkte von Shufersal mit Bake-off-Stationen ausgerüstet und werden von zwei unternehmenseigenen Werken mit Backwaren beliefert. Allerdings nicht direkt vom Hersteller. Die Logistik liegt komplett in den Händen von Shufersal. Gidron, so heißt die Tochtergesellschaft, in der beide Bäckereien zusammengefasst sind, liefert 3 – 4 mal täglich ins benachbarte Zentrallager der Mutter.

2006 war für die beiden Bäckereien, die zusammen rund 30 Mio. € umsetzten, ein Jahr der Expansion. Shufersal hatte im September 2005 die drittgrößte Supermarktkette Israels aufgekauft und nach und nach zu Gidron-Kunden gemacht. Dadurch schnellte Gidrons Umsatz um knapp 14% nach oben. 30% des Umsatzes macht Gidron innerhalb Israels, aber außerhalb von Shufersal, mit Desserts für internationale Marken wie Unilever, Pizzaböden für Restaurantketten und weiteren Produkten, die unter anderen Namen verkauft werden. Etwa 3 Mio. € stammen aus dem Export in die USA und nach Europa. Auf der jüngsten

Handelsmarkenmesse in Amsterdam war Gidron mit einer ganzen Reihe von kosheren Produkten vertreten, die für den Export bestimmt sind.

Die beiden Werke Saharon in Holon (Feingebäck) und Dagon in Petach-Tikva (Brot/Brötchen) beschäftigen insgesamt 250 Mitarbeiter. In Holon arbeitet täglich eine komplette Schicht. Dazu kommen zwölf Mitarbeiter, die während der Nacht Böden für die Dessertstücke vorbacken. Dagon arbeitet in zwei Schichten. Beide Produktionen sind von mehreren religiösen Organisationen als kosher zertifiziert, und zwar so streng, dass ihre Waren auch in Spezialläden für orthodoxe Juden verkauft werden.

Die Produktion von Saharon verteilt sich über zwei Stockwerke. In der oberen Etage entstehen Muffins, die fertig gebacken in die Läden geliefert werden. Derzeit die Nr. 1 in diesem Sortiment sind mit flüssiger Schokolade gefüllte Schokomuffins. Für die Teigherstellung sind Tonelli-Mixer zuständig, dosiert wird halbautomatisch in Papierförmchen, die ihrerseits in 12er Blechen in einem Doppelstikken durch einen vollautomatischen Dijko-Ofen und -Kühler wandern. Auch auf der Linie für Dessertstücke wird noch viel Handarbeit eingesetzt. Izik Chakak, als Werksleiter bei Gidron Saharon für die Qualitätskontrolle zuständig, erklärt: „Bei der großen Variationsbreite der Dessertstücke, die wir

### Kosher

Wer in einem Supermarkt koshere Lebensmittel kaufen will, der achtet auf ein entsprechendes Siegel auf der Verpackung. Diese Siegel werden von verschiedenen religiösen Organisationen nach regelmäßig wiederkehrender Prüfung vergeben und unterscheiden sich durchaus in der Strenge, mit der die religiösen Speisegesetze (Kaschrut) ausgelegt werden.

Diese beschreiben nicht nur, was als zum Verzehr geeignet betrachtet werden kann – Schweinefleisch gehört beispielsweise ebenso wenig dazu wie Reptilien und Wassertiere, die keine Flossen und Schuppen haben – sondern auch die Zubereitungsart. Milch- und Fleischspeisen dürfen nicht vermischt und nicht im selben Geschirr oder auf der selben Produktionslinie zubereitet werden. Für die Speisen, die an besonderen Feiertagen gegessen werden, gelten noch einmal verschärfte eigene Regeln.

Vor allem aber schreiben die Regeln ein hohes Maß an Hygiene vor. Mehl muss stets frisch gesiebt verarbeitet sein und das Mehlsieb täglich gereinigt werden, auch in einer Großbäckerei. Der hohe Hygienestandard kosherer Lebensmittel hat dazu geführt, dass diese international nicht nur von gläubigen Juden zunehmend nachgefragt werden.



herstellen, ist bislang die halbauto-matische Produktion rentabel.“

Die größte Produktvielfalt ent- steht im Parterre, wo insgesamt vier Linien laminierte Teige aufarbeiten, sauber getrennt nach milchhaltig und nicht-milchhaltig. Croissants gefüllt und ungefüllt, Rugalach (traditionelle Hörnchen, deren schoko- ladenartige Füllung so platziert wird, dass beim Aufwickeln auf der Ober- fläche ein zweifarbiges Muster ent- steht), Bourekas mit salziger Quark- füllung und zahlreiche andere Plun- der- und Blätterteiggebäcke mit süßen oder salzigen Füllungen stellen den Schwerpunkt der hiesigen Produktion.

Für die Herstellung der Blätter- teig-Produkte wird eine L-förmige Block-Linie von Rondo Doge ein- setzt. Sie besteht aus einem Hebe-

kipper, einem Teiler in Trichterform und einem stressfrei arbeitenden OSCAR Bandformer. Pflanzenmar- garine wird aus einem separaten klimatisierten Raum mittels Pumpe in der Mitte des Teigbands platziert. Zwei motorgetriebene Vorrichtungen falten den restlichen Teig über das Fett. 16 Oberwalzen rollen das Teig- band dann aus. In einer Faltstation werden die ersten acht Lagen herge- stellt. Das Teigband wird danach von einem zweiten Satellitenkopf mit zwei Walzen an der Unterseite (Pa- tent von Rondo Doge) vorsichtig weiter ausgerollt und letztendlich von einer Guillotine in Streifen ge- schnitten. Diese werden per Hand gefaltet (Buch-Faltung). Inzwischen bestehen die Blätterteigteile aus 32 Lagen. Die Teile werden dann auf das

Einlaufband einer Orbital-Linie wie Schindeln aufeinander gelegt, so dass sie insgesamt 64 Lagen erreichen.

Ein Vorteil beim Arbeiten mit einer Block-Linie liegt darin, dass der Blät- tertieg vor der weiteren Verarbeit- ung eine Ruhepause einlegen kann. Die Block-Linie produziert 2,5 t pro Stun- de. Das reicht, um vier Produktions- linien zu versorgen. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass der Teig so- wohl auf den beiden „Milch-Linien“ als auch auf den Linien, die milch- freie Produkte herstellen, weiter verarbeitet werden kann.

Auf der Seite der milchhaltigen Produkte stehen ältere Orbital-Linien von Rondo Doge (für das endgültige Ausrollen und zur Versorgung der Teig- aufbereitung) und eine Ronoline bzw. ein Compactline Aufbereitungstisch.



Produkte wie diesen kosheren TK-Zopf für den Endverbraucher offerierte Gidron auf der jüngsten Handelsmarkenmesse in Amsterdam.

Die Neueinführung 2007 – ein kleines Sortiment an Sauerteigbroten, das vor allem bei deutschen und russischen Einwanderern beliebt ist, allerdings auch deutlich höher im Preis liegt als die Standardware.

Flyer, die Gidrons Muttergesellschaft Shufersal an die Haushalte verteilen lässt, bewerben u.a. auch die Backwaren aus der Bake-off-Station, die von Gidron geliefert werden. Die Fertigpackungen stammen überwiegend von anderen Lieferanten.

Auf der milchfreien Seite stehen eine Rademaker Croissantlinie mit einer Leistung von etwa 10.000 Stück/Std. und eine hochmoderne Rondo-Doge-Produktionslinie, die aus einer Orbital-Linie und einer Topline besteht.

Alle Teile der Block- und der Orbital-Linie werden über Servomotoren angetrieben und sind mit den modernsten SPS-Einheiten ausgestattet. Wenn die Walzenspalte eingestellt wird, hört man nur ein feines Geräusch. Eine gleichmäßige Qualität ist garantiert.

Auf dem Steuerpult der Topline erscheinen die wichtigsten Informationen auf hebräisch. Das ist eine Erleichterung für die Mitarbeiter, die kein Englisch sprechen. Zur Dosierung der Füllung wird ein vielseitiger Ronofiller eingesetzt. Die Guillotine der Topline wird mechanisch angetrieben und verfügt über einen Schlitten, der mit bis zu 130 Hüben pro Stunde arbeitet.

In beiden Abteilungen werden die Produkte am Ende der Linien von Hand auf gelochte und mit Folie überzogene Papptrays gelegt, die dann in Stikkenwagen durch den kryogenen Schockfroster geschickt und anschließend verpackt und an das Zentrallager weitergereicht werden.

Noam Pelag, General Manager in Holon, hat bereits einen Spiralfroster geplant, der den Ausstoß der beiden Milchlinien kontinuierlich frosten soll. Ein Spiralfroster für den Ausstoß der Croissantlinie und der Topline ist bei Vulcanus bestellt und wird im August 2007 installiert. Die von Vulcanus entwickelten Froster ermöglichen einen Drei-Schicht-Betrieb, in dem von Zeit zu Zeit ein Verdampfer abgetaut werden kann, während die anderen weiterarbeiten. Rondo Doge wird den automatischen Zulauf von allen Linien in die Froster entwerfen. Noam Pelag ist jetzt auf der Suche nach Automatisierungslösungen für die Verpackung. Diesbezüglich ist die Entscheidung noch nicht gefallen.

Auch in Petach-Tikva wird über zwei Etagen gearbeitet, allerdings ohne Platzprobleme, nachdem vor gut einem Jahr Lager- und Büroflächen der Muttergesellschaft Shufersal frei

### Super-Sol Ltd

**Super-Sol** wurde 1958 gegründet und gehört damit zu den Pionieren der israelischen Handelslandschaft. Heute betreibt das Unternehmen von Kiryat Shmona im Norden bis Eilat im Süden mehr als 230 Supermärkte und ist mit einem Marktanteil von knapp unter 40% die größte Handelskette des Landes.

Die Läden sind in verschiedene Formate unterteilt:

**Shufersal Deal** – Discount-Läden

**Shufersal Big** – One-Stop-Format

**Shufersal Sheli** – Nachbarschaftsläden

**Ultra-Orthodox Chain** – ausschließlich koshere Waren

**Net Sal** – Home Shopping Service

**Clubmarkets** – Israels drittgrößte Handelskette wurde 2005 übernommen.

90% der Läden betreiben eine Bake-off-Station, die Produkte von Gidron fertig backt. Das Bake-off-Sortiment teilt sich in 50% Feine Backwaren wie Blätterteiggebäcke, Croissants etc. und 50% Brote, Ciabatta, Pita, Baguettes und Brötchen. Die TK-Produkte werden größtenteils ungegart angeliefert. Nur knapp 5% der Backwaren sind heute vorgebacken, aber der Anteil steigt. Ergänzt wird das Sortiment durch ein klassisches Brotregal, in das verschiedene Hersteller liefern. Der Handelsumsatz von Super-Sol lag 2005 bei 6.614 Mrd. NIS (Neuer Israelischer Shekel), was einem Wert von rund 1,24 Mrd. € entspricht. In 22 Supermärkten betreibt Super-Sol Pharmazien. Außerdem mischt der Konzern im Immobilienmarkt Israels mit.

und zu Produktionsflächen umgewandelt wurden. Vier 20-t-Innensilos und ein 50-t-Außensilo versorgen die Produktion mit dem nötigen Mehl. Die obere Etage beherbergt

- eine Pita-Linie, die von einem BackTech Bavaria gespeist wird. Der Zwischengärschrank, die Langroller und die Formeinheit wurden von Unternehmen in Israel hergestellt. Die Pitabrote werden gefrostet und im Supermarkt in einem kleinen, 1 m langen Tunnelofen aus israelischer Produktion gebacken;

- einen Langroller für Brötchen mit einem Tewimat Teigteiler-Wirker gefolgt von einem Zwischengärschrank. Der Boma Trommelwirker wird sehr geschätzt, weil er erst ausrollt, dann aufrollt und danach den Teigstrang noch einmal kurz presst;
- eine Brotlinie, die sowohl runde wie eckige Brote herstellt;

- eine doppelte amerikanischen Bagellinie

- eine ältere Mecatherm-Linie sowie

- eine Baguettelinie von WP-Haton, die heute beide für die Herstellung von Zöpfen genutzt werden

- eine Hydrovoima-Ausrollanlage, die Pizzaböden für eine Restaurant-

kette produziert. Ein Fremdling in der Grobbackwarenabteilung ist die automatische Siedegebäcklinie. Mit einer Stundenleistung von 4.000 Stück stellt Gidron darauf in der Saison zum Hanuka-Fest 5 bis 6 Mio. Berliner her, die innerhalb einer Woche verkauft werden.

Die neuen Anlagen stehen parterre: eine große Mecathermlinie für die Aufarbeitung von Baguettes und Baguettebrötchen, die demnächst um Gär- und Ofenstationen zur Produktion von halbgebackene Ware erweitert werden soll, sowie ein Thermool-Multideck-Ofen von Daub, auf dem neben herkömmlichen Brotsorten auch die halbgebacken produziert werden. Neu im Sortiment von Gidron ist eine kleine Reihe von Sauerteigbrot, die sich bei europäischen und russischen Einwanderern großer Beliebtheit erfreuen, allerdings deutlich hochpreisiger verkauft werden als Standardbrot, das in Israel zu einem staatlich vorgeschriebenen Preis von 3,54 Shekel (ca. 0,65 €) für ein 750-g-Brot und 5,05 Shekel (ca. 0,9 €) für Schnittbrot abgegeben werden muss. Boris Shtirmer, Werksleiter bei Dragon, erklärt: „Sauerteigbrote sind noch

ein kleines Segment. Sehr groß und zudem wachsender Beliebtheit erfreuen sich zur Zeit unsere „Light-Sorten“, Brote, die einen deutlich größeren Anteil an Ballaststoffen enthalten als herkömmliches Weißbrot. Es gilt als gesund und kalorienarm und gleichzeitig binden die Ballaststoffe Wasser, so dass sich die Frischhaltung verlängert.

Komplettiert werden die Anlagen in den neuen Räumen durch eine erweiterte Rondo-Doge-Ciabatta-Linie zur Herstellung von Pizzaböden. Das Herzstück dieser Linie ist der patentierte, stressfrei arbeitende Teigbandformer OSCAR. Aus dem Lagertrichter fallen Teilstücke in den Trichter des Oscar. Zwei Sechsecke übernehmen das Vorformen des Teigs. Zwei Mehlstreuer und Bänder versorgen die Walzen mit Mehl, um ein Ankleben des Teigs zu verhindern. Mit zwei großen, eingekerbten Walzen wird ein dicker Teigband hergestellt. Die nötige Breite erhält es durch motorgesteuerte Seitenpaddel. Eine Satelliteneinheit mit acht Ober- und zwei Unterwalzen reduziert sehr sanft und stressfrei die Dicke des Teigbands. Danach wird es längs mit Scheibenmessern geteilt und per Band gespreizt. Die Anlage hat auch die Möglichkeit, Öl und Saaten aufzustreuen, um z.B. Foccacia herzustellen. Die Produkte werden entweder kontinuierlich im Vulcanus-Froster gefroren oder automatisch auf Blechen abgelegt und vorgebacken. In sechs Reihen kommen sie sodann in den Spiralfroster von Vulcanus.

Die Teige für Brot, Ciabatta und Baguettelinie entstehen in sechs Hydra-Elastic-Force-Knetern von Sancassiano, einem Knetertyp, der mit zwei speziell geformten, senkrecht stehenden zylindrischen Stäben den Teig mischt und knetet. Die Stäbe sind auf den letzten zehn Zentimetern speziell geformt bzw. verbreitert. Beide Stäbe werden synchron angetrieben und drehen sich gegen den Uhrzeigersinn. Wenn sie sich in der Mitte treffen und mit Millimeterabstand aneinander vorbei drehen, schneiden ihre Kanten praktisch den Teig. Anschließend ziehen sie ihn auseinander und schleudern ihn an die Wand des Bottichs, der sich seinerseits dreht.

Komplettiert wird die Ausstattung im Parterre von drei Miwe-Stikkenöfen, auf denen ein Teil der Challah-Zopf-Produktion gebacken wird, sowie einem Schockfroster und einem kleinen TK-Zwischenlager. ■

# KOMPLET Sechskorn

Hergestellt aus hochwertigen Rohstoffen!



## Das Echte Sechskorn!

Ein Klassiker, der schon vor mehr als 25 Jahren ein Güte-Zeichen setzte - nach wie vor jung geblieben und sich nicht zu schade für neue, variantenreiche Brot-Ideen.

Lassen Sie sich inspirieren und profitieren Sie von unserer großen Produktvielfalt mit dem Know-how für beste Ergebnisse.



Abel + Schäfer Völklingen  
KOMPLET Berlin  
info@komplet.com  
www.komplet.com