

Italien – eine Brotnation

Die Liebe zum Brot ist in Italien allgegenwärtig. Brot wird täglich frisch gekauft und meistens beim Handwerker. Doch auch in Italien bahnt sich ein Strukturwandel an.

Die italienischen Konsumenten lieben Brot. Mehr als 250 Sorten werden im Lande angeboten. Infos darüber gibt es unter www.cittadelpane.it, der Homepage einer Organisation, die sich die Pflege dieser Tradition auf die Fahnen geschrieben hat. Die Sorten sind nach Regionen unterschiedlich und so reicht die Spannbreite von eher trockenen Gebäcken mit einer dicken, aber wenig gebräunten Kruste und einer feinen, dichten Krume bis hin zu rustikalen, grobporigen Gebäcken voller Saftigkeit, die ihnen die „Biga“ (ein Vorteig) und ein Wasseranteil von bis zu 90% auf die Mehlmenge berechnet geben.

Der Brotkonsum in Italien gehört vor allem zu den beiden Hauptmahlzeiten. 83% aller Italiener essen es nach eigenen Aussagen zum Abendessen, 81% zum Mittagessen. Frühstück (13%) und die Pausen während des Tages sind eher wenig brotorientiert. Im Restaurant gehört der Brotkorb zur Selbstverständlichkeit und wird in der Regel spätestens zur Bestellannahme an den Tisch gebracht. Laut einer telefonischen Befragung von 1.488 Konsumenten von Astra Ricerche hat der Verzehr handwerklich hergestellter Brote seit der Jahrtausendwende in absoluten Zahlen zugenommen, deutlicher sogar als der Konsum industriell hergestellter frischen Brots, in Relation zur Grundgesamtheit liegt allerdings das Wachstum der industriellen Produkte deutlich höher. Kräftig nachgelassen hat dagegen der

Verzehr von so genannten Ersatzbrotwaren wie Zwieback, Grissini und trockenen Salzgebäcken. Mehr als 500.000 Italiener backen laut der Umfrage von Astra Ricerche ihr Brot inzwischen selber, sei es in traditionellen oder hochmodernen Backöfen, und das sind keineswegs alte Bauernfamilien aus den Bergdörfern, sondern vor allem Studenten und Familien aus der mittleren Gesellschaftsschicht.

Zwei Drittel der italienischen Haushalte kaufen nach wie vor ihre Backwaren täglich oder fast jeden Tag frisch ein, mehr als 20% zweibis viermal wöchentlich. Der Durchschnittspreis liegt bei 2,5 bis 3 € pro Kilo, je nach Sorte. Je weiter man sich Richtung Mittel- und Süditalien bewegt, desto stärker sinken die Preise, zum Teil um bis zu 50%.

Die Großbetriebe der Industrie produzieren vor allem weiche Brot- und Brötchensorten, die über Supermärkte vertrieben werden. Zwischen ihnen und den traditionellen Handwerksbetrieben entstehen zunehmend semiindustrielle Betriebe, die ein schmales Sortiment traditioneller Sorten und Qualitäten automatisiert herstellen und damit sowohl Supermärkte wie auch Restaurants und Großverbraucher beliefern. Zum Teil betreiben sie auch eigene Filialnetze oder beliefern Filialisten, die sich auf den Verkauf konzentrieren. Da sie in aller Regel auf hohe Qua-

lität Wert legen und nicht an den Rohstoffen oder Verfahren sparen, ziehen diese Betriebe ihren Marktvorteil vor allem aus der Automation ihrer Produktion, die im Vergleich zum traditionellen Handwerker einen deutlich geringeren Teil des Umsatzes für Personalkosten fordert. Auch in Italien mangelt es an jungen Leuten, die zu nächtlicher Stunde schwere körperliche Arbeit für wenig Geld verrichten wollen. Die semiindustriellen Betriebe, die die Tugenden familiengeführter Unternehmen mit einem gesunden Wunsch nach effizienteren Betriebsabläufen kombinieren, dürften voraussichtlich die Gewinner des sich anbahnenden Strukturwandels werden. Der Verkauf von Backwaren findet in den meisten Bäckereien statt wie zu Großvaters Zeiten. Die Ladenlokale sind funktional. In den Städten, und nicht nur in den Metropolen, im Norden mehr als im Süden, sieht man dagegen immer häufiger ein ansprechendes Design und eine mit allen Mitteln des Marketings arbeitende Warenpräsentation. In den Supermärkten findet man dagegen zunehmend Instore-Bakeries nach internationalem Vorbild. Noch liegt ihr Marktanteil laut Großbäckerverband bei 12%, doch der dürfte mit wachsender Bedeutung internationaler Supermarktketten auf dem italienischen Foodmarkt an Wachstumskraft gewinnen. ■



◉ **Marktdaten**

Anzahl der Handwerksöfen	24.386
Anzahl der Industrieöfen	150
Jahresproduktion	3,150,000 t
Umsatz pro Jahr	7,8 Mrd. €
Anzahl der Angestellten	180.000
Pro-Kopf-Verbrauch	58 kg/Jahr

Quelle: Italian Federation of Bakers, Pastry-Makers and Kindred Trades

◉ **Brotverzehr in Italien**

- 96% der Italiener kaufen frisches handwerklich gebackenes Brot
- 28% kaufen industriell hergestelltes Brot
- 7% kaufen tiefgekühltes Brot
- 66% kaufen Zwieback
- 63% kaufen Salzgebäck
- 46% kaufen Grissini
- 17% kaufen Granetti (trockenes Kleingebäck, Snack)

Quelle: repräsentative Telefonumfrage von Astra Ricerche im Auftrag der SIAB

◉ **Marktanteil**

- Industriebäckereien 25%
- Handwerksbäckereien 63%
- Instore-Bakeries 12%

Quelle: Association internationale des Boulangeries industrielles (AIBI)

◉ **Brotkonsum in Italien**

	Tonnen	Euro
Insgesamt	3.150.000 t	7,8 Mrd. € = 100%
Konserviertes Brot	150.000 t	300 Mio. € = 4%
Frischbrot (Industrie)	200.000 t	500 Mio. € = 7%
Frischbrot (Handwerk)	2.800.000.000 t	7 Mrd € = 89%

Quelle: Italian Federation of Bakers, Pastry-Makers and Kindred Trades

Bild: gettyimages.com

Ihre nächste automatische **MECATHERM** Anlage

der **TraD**ivider

Eine außergewöhnliche Baguette-Qualität



Hersteller von automatischen Produktionsanlagen

auf Blechen oder Herdplatten beginnt mit

Revolution

bei geringen Rohstoffkosten



PRODUKTVORTEILE

Verdreifachte Frischhaltung

- + 20% Feuchtigkeit
- Kesselgare bis zu 2 Stunden
- Erhaltung der Gärstruktur
- um 50% geringerer Hefebedarf
- geteilte Teige kleben nicht, nur geringe Bemehlung notwendig
- keine Teigreste

Außergewöhnlicher Genuss

- dünne knackige Kruste
- glänzende Krume mit grober Porung
- reichhaltige weiche Krume
- außergewöhnlicher Kaugenuß und Geschmack

FINANZIELLE VORTEILE

Einsparungen

- höhere Teigausbeute durch höheren Wassergehalt
- kein Ölverbrauch
- Möglichkeit ohne Backmittel zu arbeiten
- deutliche Verringerung des Hefeverbrauchs

TECHNISCHE VORTEILE

Der TraDivider ist ein Teigteiler für sehr weiche Teige mit langer Kesselgare

- langsame Teilung durch Schwerkraft ohne Druck und ohne Zerreißen der Teigstruktur
- Teigteilung ohne Ölung
- Wasser als Trennmittel
- erlaubt die direkte Verarbeitung von grünen Teigen
- bis zu 3000 Teigstücke pro Stunde
- 500 bis 1500 kg Teig pro Stunde
- Teilungsskala : zwischen 200g und 1000g
- Präzises Gewicht
- Einfache Reinigung mit Heißwasser

Conception | C. Strasbourg

MECATHERM