

Knabbern auf Tschechisch

DIE JANA VEČERKOVÁ – VEST IST IN TSCHECHIEN BEKANNT FÜR IHRE SNACKS WIE SALZSTANGEN, KÄSESTICKS UND PARTYMIXE. NACH EIGENER AUSSAGE VERKAUFT SIE ALS EINZIGES TSCHECHISCHES UNTERNEHMEN SELBST PRODUZIERTE GEDREHTE KÄSESTANGEN AUS BLÄTTERTEIG – UND EINE WEITERE EXPANSION IST NICHT AUSGESCHLOSSEN.



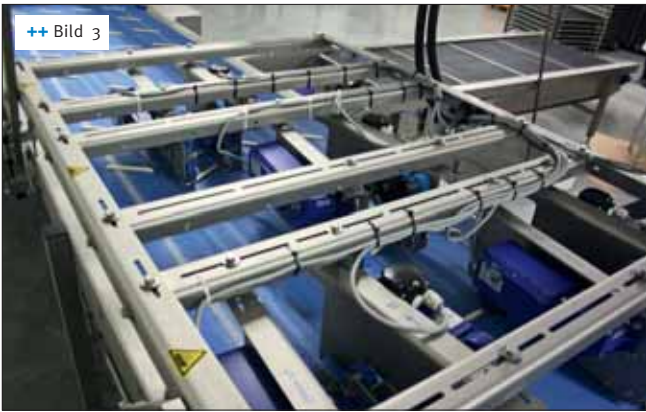
✚ Tschechien ist ein kleines Land mit knapp über 10 Mio. Einwohnern, dessen Backwarenmarkt bis heute überwiegend von nationalen Unternehmen versorgt wird. Das gilt nicht nur für frische Backwaren wie Brot und Brötchen, die zum großen Teil von den beiden Industriebäckereigruppen Delta Pekarny und Odkolek kommen. Auch im Dauerbackwaren- und Snackbereich sind es tschechische Unternehmen, die im eigenen Land produzieren und ausliefern. Ein Beispiel ist die Jana Večerková – VEST in Zlin, ein Betrieb, der sich auf Laugensnacks wie Salzstangen, Cracker in verschiedenen Formen und Größen sowie anderen Party-mix spezialisiert hat. Der Name Vest verdeutlicht auch den Stolz eines rein tschechischen Familienunternehmens, denn er setzt sich aus dem Nachnamen der Gründer und dem ersten Produkt zusammen: Večerka's Salted Sticks. 70 % der Vest-Produkte werden in Tschechien verkauft, 30 % gehen

nach Italien, in die Niederlande, Deutschland, Österreich, Slowenien, Russland und nach Estland. „Der Exportanteil dürfte ruhig größer sein, doch das ist nicht so einfach“, sagt Geschäftsführerin Jana Večerková. „Die Konkurrenz im Ausland bei Salzgebäcken ist groß.“

Dafür hat das Unternehmen seinen festen Platz im tschechischen und slowakischen Markt. Vest produziert ca. 100 verschiedene Produkte; am beliebtesten sind nach wie vor die klassischen Salzstangen, die in Boxen und Blisterverpackungen von 40 bis 250 g verkauft werden. 50 % der Produktpalette geht als Eigenmarke über die Ladentheke, die andere Hälfte läuft als Handelsmarke bei Kaufland, Metro, Tesco, Ahold, Coop und Billa, also bei den meisten in Tschechien und der Slowakei vertretenen Handelsketten. Seit Anfang 2012 deckt Vest ca. 60 Hypermärkte sowie 2.000 Supermärkte in Tschechien und 3.000 in der Slowakei ab,

++ Bild 1-2 Aus den vier Reihen Teigband schneidet die Guillotine einzelne Sticks zurecht





++ Bild 3 Die Twistmodule sind so oberhalb des Teigbandes angeordnet, dass sie versetzt alle vier Reihen bearbeiten

Tendenz steigend. Diese Größenordnung kann sich der Betrieb erst seit der Umsiedlung und Erweiterung der Produktion im Jahr 2000 an den jetzigen Standort in Zlin-Louky erlauben. Überhaupt hat sich der Familienbetrieb in den 21 Jahren seit seiner Gründung in 1991 enorm weiterentwickelt, gerade in den letzten 12 Jahren in Zlin. So startete Vest in den ersten fünf Jahren (bis 1996) als reines Vertriebsunternehmen, das Produkte auf- und in Tschechien weiterverkaufte. In 1996 begann Familie Večerková eine eigene kleine Produktion mit einer Linie für klassische Salzstangen in Bohuslavice u Zlina. Es dauerte nicht lange und

die Nachfrage nach den Vest-Salzstangen machte eine zweite Linie notwendig. Zusätzlich stellte Vest seit 2009 Cracker her. Durch den Neubau in 2000 in Zlin wurde schließlich die Produktion auf einer Fläche von 2.000 m² an einem Ort vereint. Schließlich entstand in 2011 eine eigene Halle für gedrehte Blätterteigstangen (twisted sticks), sodass seitdem mit erweiterter Ausrichtung sehr viel effektiver gearbeitet werden kann. Heute produziert Vest neben den Salzstangen und Crackern Produkte wie Bretzeln, short sticks, cheese und potato sticks sowie Mixe und Stangen aus Blätterteig. Auffällig bei dem kleinen tschechischen Unternehmen Vest mit seinen 50 Mitarbeitern ist, dass es sich in neuen Bereichen versucht. „Man muss mutig sein, gerade wenn man ins Ausland expandieren möchte“, sagt Večerková. So setzt die Geschäftsführerin jetzt gezielt auf eine neue Produktreihe unter dem Namen „Prima“ mit gedrehten Stangen aus Blätterteig. Derzeit ist das Unternehmen laut eigenen Aussagen damit der einzige Hersteller in Tschechien. Für das Prima-Sortiment, das bisher aus Salz- und Käsesticks besteht, benutzt Vest einen 3-Sektionen-Laminator und eine Makeup-Linie der Rademaker BV aus Culemborg, Niederlande. Das Besondere an der Ausfertigung für Vest ist der Twister, bei dem ca. 10 cm lange Stücke individuell verdreht/getwistet werden. Dieser Teil folgt am Ende der Anlage, nachdem der Teig den üblichen Weg über 3-Walzen-Extruder und Fettpumpe hin zu einem Teigband und von hier

ANZEIGE



Sie treffen uns
auf der IBA, München,
Stand Nr. 384, Halle A2

Top-Qualität beim Schneiden mit Ultraschall





Besuchen Sie www.bakon-technik.de

Verschiedene Ausführungen:

- runde Produkte
- Blechkuchen
- Inline-Maschine für hohe Leistung
- Kundenspezifische Lösungen

Grüne Str. 106
46446 Emmerich am Rhein
Tel. 02822-8157 • Fax 02822-8279
E-mail: van-gemmern@t-online.de



++ Bild 4

++ Bild 4 Miniaturbänder verdrehen die einzelnen Teigsticks von den Enden aus



++ Bild 5

++ Bild 5 Die genaue Positionierung auf den Blechen



++ Bild 6

++ Bild 6 Eine Mitarbeiterin kontrolliert das Blech mit den Teiglingen, bevor sie es in den Stikken gibt

weiter über mehrere Abwalzwerke (Quickreduktoren bei Rademaker genannt) und Laminierungen gegangen ist. Nach drei Abschnitten mit Laminator und Quickreduktor ist das Teigband nur noch ca. 1 cm dick. Jetzt wird es geschnitten und auf vier Reihen gespreizt. Die darauf folgende Guillotine stellt 10 cm lange Teigsticks her, die versetzt auf dem Band liegen und nun an die gleichsam versetzt stehenden Twister, d. h. die Module zum Twisten, herangefahren werden. An den Twistern werden die Teiglinge nun individuell verdreht. Bei anderen Unternehmen ist es üblich, längere Teigsticks zu schneiden, drehen und garen und erst anschließend in die finale Größe zu schneiden. „Der Vorteil in der Art und Weise bei Rademaker ist, dass das Schneiden vor dem Garen die komplette Handhabung einfacher macht. Und das spart Zeit“, erklärt Area Sales Manager Mark Haarsma. Für das Twisten gibt es vier Module – pro Teigreihe eins – mit je zwei schmalen Bändern, die über ein Rollensystem entgegengesetzt zum Transportband mit den daraufliegenden Sticks laufen. Die Teiglinge werden quasi zwischen Laufband und Twistband zwangsdurchgeführt, wobei die unterschiedliche Laufgeschwindigkeit der schmalen Bänder die Teigsticks von ihren Enden her in sich verdreht. Die Teigstangen verlassen diesen Linienabschnitt, in dem sie weiterhin versetzt und leicht quer auf dem Band weitertransportiert werden. Die exakte Positionierung erfolgt dann, indem die Teiglinge

auf ein Transportband mit alle paar Zentimeter eingebauten Trennwänden gegeben werden, sodass die vier Reihen wieder genau nebeneinander laufen. Von hier werden die kleinen Teiglinge auf dafür vorgesehene Bleche mit Vertiefungen übergeben. Ein Mitarbeiter lädt die Bleche in einen Stikkenwagen und schiebt diesen in den Gärraum. Wenn auf der Linie Käsestangen hergestellt werden, werden bei der ersten Sektion (also hinter dem Zusammenspiel von Extruder und Fettpumpe) Käseraspeln in den Teig eingestreut. „Insgesamt ist die Linie bereits darauf vorbereitet, als komplett automatisches System zu arbeiten“, sagt Haarsma.

Auch ist das Unternehmen bereits auf eine Expansion vorbereitet. Weitere Listung, also die Produktaufnahme in das Sortiment einer Handelskette, ist geplant, womit laut Jana Večerková das Ziel für 2012 ist, den Umsatz um ca. 20 % zu verbessern. Natürlich ist es immer ein Balanceakt, denn die Gefahr besteht, dass die eigene Marke vom Markt verdrängt wird, so Večerková. „Aber wir müssen anpassungsfähig bleiben“, erklärt die Geschäftsführerin. Auch die internationalen Möglichkeiten werden vorangetrieben: Einmal wurde HACCP implementiert und Vest ist nun auch IFS-zertifiziert, und zwar auf dem höchsten Level. Des Weiteren zeigt sich das Unternehmen auf europäischen Messen wie der ISM in Köln, der PLMA in Amsterdam oder auf der SIAL in Paris – damit auch mehr europäische Verbraucher auf Tschechisch knabbern können. +++

++ Bild 7 Vest hat eine neue Verpackungslinie für das Prima-Sortiment gekauft



++ Bild 7

++ Bild 8 Mit der Produktgruppe Prima möchte das Unternehmen größer werden – auch über die tschechischen Grenzen hinaus



++ Bild 8

ITALIENISCHE TECHNOLOGIE, WELTWEIT



TIEFKÜHLUNG

KÜHLUNG

PASTEURISIERUNG

GÄRUNG




T-WORTH
by Tecnopool

EXKLUSIVE BAND-TECHNOLOGIE



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.