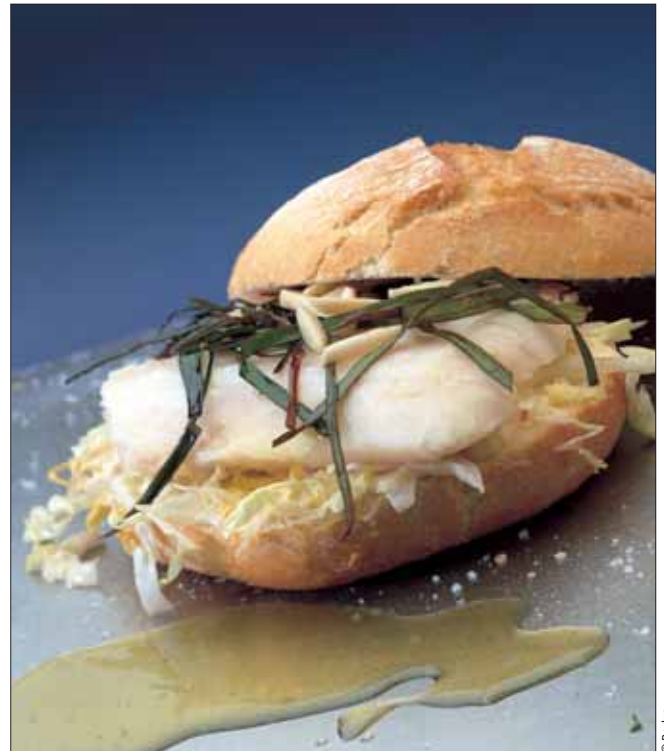


Backen für Europa

IN KAUM EINEM ANDEREN LAND EUROPAS VERLASSEN PROZENTUAL AN DER GESAMT-PRODUKTION SO VIELE BACKWAREN ALS TK-PRODUKT DIE BACKSTUBEN UND FABRIKEN. EINER DER GRÖSSTEN PRODUZENTEN IST DIE BERLYS-GRUPPE. IHR ABSATZGEBIET REICHT WEIT ÜBER SPANIEN HINAUS.



© Berlys



© Berlys

+ 1968 wurde in Navarra, Spanien, ein Familienunternehmen gegründet, das als Panasa Group zum Big Player auf dem spanischen Backwarenmarkt aufstieg. 2011 lag der Umsatz der Gruppe bei rund 220 Mio. EUR. Um die Finanzkraft für den weiteren Ausbau bereitzustellen, stiegen 2010 mit Mercapital und Artá Capital (Grupo Banca March) zwei Finanzinvestoren ein. Mercapital besitzt 53 % des Kapitals, Artá Capital 36 %, in die restlichen Anteile investierte ein Teil der Familie.

Heute heißt die Gruppe Berlys Alimentación S.A.U. und betreibt in Spanien sieben Werke (Tafalla, Noblejas, Tajonar, Sarriguren, Mutilva, Alicante, Palma de Mallorca) zur Herstellung von Tiefkühlbackwaren und zum Teil am gleichen Ort fünf Frischbackwarenproduktionsstätten, von denen allerdings zwei standortbedingt eher kleine, regionale Versorger sind. Zur Gruppe gehören außerdem rund 180 Shops vorwiegend im Baskenland, die unter verschiedenen Namen wie Horno Artesano, Taberna, La Gaviota oder Tahonas etc.

++ Bild 1

Konditoreitheke mit Produkten aus der eigenen TK-Produktion



© F&M

++ Bild 2

Vorstellung neuer Produkte und ihrer Verwendungsmöglichkeiten



© F&M



++ Bild 3

++ Bild 3

Glutenfreie Magdalenas gehören ebenfalls zum Produktionsprogramm von Berlys

Backwaren verkaufen, an manchen Standorten aber auch komplette Delikatessensortimente und Gastronomie anbieten. Darüber hinaus hält Berlys seit Juli 2010 die Mehrheit am führenden portugiesischen TK-Bäcker Nutriva in Coimbra. Ein vollautomatisches Hochregallager mit 9.200 Palettenplätzen beim Werk Tafalla versorgt überwiegend den Norden Spaniens, ein ähnlich großes unweit von Madrid bedient die Hauptstadt und das Zentrum Spaniens, ein drittes in Alicante die Mittelmeerküsten. Die Verwaltung der Gruppe ist in Navarra beheimatet, die Exportabteilung in Madrid.

Tafalla in der Nähe von Navarra ist mit sieben Linien ähnlich wie das Werk in Noblejas bei Toledo mit heute acht Linien auf die Herstellung von Baguettes und rustikalem Brot spezialisiert, darunter auch das Pan Gallego, ein baguetteähnliches, rustikales Brot mit offener Krume, spitzen Enden und bemehlter Oberfläche. Im Gegensatz zu Baguettes und ihrer einheimischen Variante Barras, die in Spanien in der Regel mit einer Teigausbeute von 50 Teilen Wasser auf 100 Teilen Mehl gefahren werden, enthalten die Pan Gallego-Teige bis zu 68 Teile Wasser auf 100 Teile Mehl, wobei das Wasser während des laufenden Mixprozesses sehr langsam zugeführt

Qualitätssteigerung

Berlys setzt unter anderem Produkte der Deutsche Hefewerke GmbH, Nürnberg, ein. Zum Einsatz kommt der verarbeitungsfertige Vorteig PANATURA®. So steigern die Spanier die Qualität der Gebäcke. Die Brote zeichnen sich durch besondere Krumen- und Schnittfestigkeit, gutes Volumen und lange Frischhaltung aus.



Mischer-
beschickung,
automatisch

Automatisch effizient



AZO® Saugwiegesysteme:

- sicher
- hochgenau
- wirtschaftlich

**AZO. Die Nr. 1
in Mischerbeschickung**



Besuchen Sie
uns in München:
16. - 21. Sept. 2012
Halle B5,
Stand 445



AZO.®

Wir bringen's auf den Punkt.

www.azo.com



++ Bild 4

Das Konzept beinhaltet Feinkosttheken, ...



++ Bild 5

Selbstbedienungstheken mit Halb- und Fertiggerichten ...

wird, um sicherzustellen, dass es vollständig vom Mehl absorbiert wird. Zusammen bringen die beiden Standorte es auf ein Produktionsvolumen von jährlich 125.000 t. Eine dritte Brotproduktion steht auf Palma de Mallorca und stellt vorwiegend großformatige Brote und lokale Spezialitäten für den örtlichen Lebensmittelhandel und die Gastronomie der Ferieninsel her. Eine Sonderrolle unter den Brotproduktionen nimmt Mutilva Baja ein. Das Werk beherbergt das R&D-Center der Gruppe sowie Frisch- und TK-Produktion. Doch nicht nur das, Mutilva Baja ist auch der Spezialist für

besondere Produkte, so z. B. die unter der Marke „Betina“ angebotenen glutenfreien Produkte für den stetig wachsenden Markt in Europa, oder die im Steinofen gebackenen Ciabatta, die seit einiger Zeit vor allem für den Export im Sortiment sind.

Der spanische Markt selber liebt eher rustikale Brotstangen, die eine offene, aber nicht zu wilde Porung aufweisen, weil sie gerne wie ein Sandwich aufgeschnitten und belegt werden. Deshalb dürfen sie auch keine zu harte Kruste oder zu viel Ausbund aufweisen.

++ Bild 6

... und natürlich auch eine Cafeteria mit Steh- und Sitzplätzen



++ Bild 6



++ Bild 7
Ofen und Brottheke in dem anderen Berlys Format „Taberna“



++ Bild 8
Hervorhebende Präsentation von Produkten gibt es auch in den „Taberna“-Läden

Für die Feinbackwaren von Berlys sind die beiden Werke in Tajonar und Alicante zuständig, wobei Tajonar neben Danish Pastry, Palmeras, Pain au Chocolat auch rund 30 verschiedene Croissants herstellt, einfache wie gefüllte, die mit Schweineschmalz hergestellten Croissants der Region Catalunja sowie die Buttercroissants der Gourmet-Reihe. Alicante dagegen ist eher für die halbautomatischen Produktionsabläufe zuständig, etwa wenn Mini- und Mikro-croissants von Hand gerollt oder gefüllte Teigtaschen ganz traditionell von Hand geschlossen werden, was man auch sieht und sehen soll. Das Werk in Sarriguren bei Navarra

ist schließlich für die Konditoreiprodukte zuständig und produziert jährlich mehr als 4.500 t runde und quadratische Torten, Biskuitrollen sowie Torten und Gebäcke in Miniaturformat.

Die Brote und Baguettes gehen vorwiegend halbgebacken auf den Weg zu den Kunden, ein Teil inzwischen sogar zu 90 % ausgebacken, sodass ein kurzes Auffrischen vollkommen ausreicht oder sogar weggelassen werden kann. Die Feingebäcke gibt es dagegen meist roh oder vorgegart, nur ein schmales Sortiment wird bislang zu 90 % fertig gebacken angeboten. +++

ANZEIGE

Lagerverwaltung für Back-Profis.





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.