

A Baking Company of the Future



Finnland liegt im äußersten Nordosten Europas. Viele Seen, wenig Menschen und hierzulande meistens nicht so richtig im Blickfeld. Zu Unrecht, denn Bäckereikonzerne wie Vaasan & Vaasan Oy haben die Grenzen des einheimischen Markts längst überschritten.



Vaasan Landbrot wird in allen 16 regionalen Frischbäckereien hergestellt und in Papiertüten verpackt an den Handel geliefert.

Das Knäckebröt von Vaasan wird mit Hefe, zum Teil auch mit Sauerteig gelockert und in einem äußerst zeitaufwändigen Verfahren gebacken, dessen Parameter strengstes Firmengeheimnis sind. Die Teige sind extrem weich, fast flüssig, mit langer Vor- und Endgare und die Anbacktemperatur liegt bei knapp 500 °C.

„A baking company of the future“ heißt der Leitspruch des in Deutschland weitgehend unbekanntesten finnischen Bäckereikonzerns Vaasan & Vaasan Oy aus der finnischen Hauptstadt Helsinki. Handlungsort der Zukunft: global, Termin: hat schon begonnen. Denn wenn es um ganz dünnes, knuspriges Flachbrot geht, macht Vaasan & Vaasan keiner etwas vor, da sind sie weltweit Marktführer. In deutschen Knäckebrötregalen finden sich ihre roten Finn-Crisp-Packungen (wenn auch von Brandt Zwieback dort hingestellt) ebenso wie in Russland oder Japan. Hierzulande entfallen zwei Drittel der Umsätze des Segments „Dünnes Knäckebröt“ auf Finn Crisp.

Ganz ähnlich verhält es sich mit ihrem neuesten Erfolgsprodukt für

Roggenfans. Die in Finnland Vaasan Ruispalat genannten viereckigen Roggentoasties werden in Multipacks angeboten. In Finnland laufen sie als Frischprodukt, in den Export gehen sie unter Atmosphären austausch.

Inzwischen erweiterte Vaasan & Vaasan Oy die Produktfamilie um Varianten mit anderen Getreidearten und brachte sie international unter der Bezeichnung Ryemax mit an die jeweiligen Geschmacksgewohnheiten angepasster Rezeptur auf den Markt. In Deutschland wird das Produkt von Mestemacher vertrieben.

Weltweit vertreten sind die Finnen nicht nur im Lebensmittelhandel. Jeder, der sich beim skandinavischen Möbelhaus IKEA schon mal mit den „original schwedischen“ Siljans-Knäcke im Wagenradformat ein-

gedeckt hat, der ließ in Wirklichkeit die Kasse von Vaasan & Vaasan klingeln, denen die Marke seit etlichen Jahren gehört und die diese längst in ihrem Knäckebröt-Werk in Kotka produzieren lässt.

Insgesamt gehören zum Vaasan & Vaasan-Konzern zwei Industriebetriebe – einer stellt Bake-Off-Produkte unter der Marke „Vaasan Kotiunin“ (Inland) und „Pain Delice“ (Export) her, der andere Knäckebröt, dünnes Knäckebröt sowie andere Brotsorten mit längerer Haltbarkeit wie Toast – sowie 16 regionale Bäckereien.

Neuste Meldung
Am 23.1.2004 übernahm Cap Vest Equity Partners Fund den Vaasan & Vaasan-Konzern samt aller Tochterunternehmen. Die 1999 gegründete Cap Vest hat sich auf mittelgroße Unternehmen in Skandinavien, Osteuropa und UK spezialisiert und ist u.a. in der Telekommunikations- und anderen Dienstleistungsbranchen engagiert.

Vaasan & Vaasan Oy

Die Geschichte von Vaasan & Vaasan Oy geht zurück auf die erste dampfbetriebene Mühle, die 1849 in der Stadt Vaasan von Alexander Levon gebaut wurde. 1904 baute die Familie Levon ihre erste Bäckerei gleich nebenan. 1990 in Vaasan Bakeries (Vaasan Leipomot) umbenannt, entstand nach und nach eine Gruppe aus 16 regionalen Frischbäckereien, einer Fabrik für Bake-Off-Produkte in Joutseno und einer Knäckebrötfabrik in Kotka, die unter dem Namen Vaasanmylly vermarktete. Nachdem die Betriebe zwischendurch zum multinationalen Unternehmen Cultor gehört hatten, kaufte 1999 die skandinavische Investmentgruppe EQT Scandinavia das Unternehmen und nannte es in Vaasan & Vaasan Oy. 1994 engagierte Vaasan & Vaasan Oy sich in Estland, 1995 in Lettland und 2002 auch in Litauen. In Finnland setzte Vaasan & Vaasan Oy 2002 204 Mio. € um, in Estland 16 Mio. €, in Lettland 18 Mio. € und in Litauen 25 Mio. €. In allen drei baltischen Republiken ist Vaasan & Vaasan Oy damit der größte Bäcker. Da in den baltischen Ländern die Preise deutlich unter den finnischen liegen, teilt sich die jährliche Produktionsmenge von 191.000 t auf in 50% Finnland, 23% Litauen, 16% Lettland und 11% Estland. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen in allen vier Ländern zusammen knapp 4.000 Mitarbeiter. In Finnland werden Frisch- und Knäckebröt unter der Marke Vaasan & Vaasan angeboten, Bake-Off-Produkte unter Pain Delice exportiert, im Inland heißt die Marke Vaasan Kotiunin. In Estland werden die Bäckereiprodukte unter der Marke Leibur, in Lettland unter Hanzas Maiznica und in Litauen unter Vilnius Duona verkauft.



Finnland

5,2 Mio. Einwohner zählt das Land, das selbst in Zeiten des Kalten Krieges als Bindeglied zwischen Ost und West verstanden wurde, politisch wie wirtschaftlich, und in letzterer Hinsicht ist das auch heute noch so. Das Land ist dünn besiedelt. Ganze 15 Personen müssen sich in Finnland statistisch betrachtet einen Quadratkilometer teilen und pro 27,6 Finnen gibt es einen See, 188.000 insgesamt.

Marktsegment	Volumen	Anteil Vaasan & Vaasan	Marktwachstum 1996-2002
Frischbrot	€ 640 Mio.	29%	2 – 4%
Knäckebrot	€ 30 Mio.	55%	-1%
Bake-Off-Produkte	€ 70 Mio.**	28%	15 – 20%

*laut Vaasan & Vaasan
** zu Fabrikabgabepreisen
Laut AC Nielsen (MAT, EAN-kodierte Ware) lag der Frischbrotumsatz in Finnland von Juni 2002 bis Juli 2003 bei 801 Mio. €, der Bake-Off-Umsatz bei 38 Mio. € und der Gesamtmarkt bei 870 Mio. €. Einzige national agierende Anbieter sind Vaasan & Vaasan sowie Fazer mit jeweils 30% Marktanteil. Insgesamt gibt es rund 900 Backwarenhersteller in Finnland.

Das Brutto sozialprodukt pro Kopf liegt bei 26.900 € und gerade mal 3,4% tragen dazu Agrar- und Forstwirtschaft bei. Das liegt zum einen daran, dass zwei Drittel der Landfläche bewaldet sind und nur 6% landwirtschaftlich genutzt werden, zum anderen daran, dass nur 180 Tage im Jahr für den Anbau genutzt werden können, im Norden sind es sogar nur 120 Tage. Vielleicht liegt es auch ein wenig daran, dass die Finnen darauf achten, ihre schönen Seen nicht mit Nitraten und Pflanzenschutzrückständen zu belasten. Während im Durchschnitt der EU 4,5 kg Pflanzenschutzmittel verwendet werden, sind es in Finnland gerade mal 0,8 kg.

Ryeheart.com

Vaasan & Vaasan initiierte das in Finnland sehr bekannte Ryeheart.com-Programm, das die Verwendung von Roggen in der Ernährung fördern und die ernährungsphysiologischen Vorteile dieses Getreides vermitteln soll. Dahinter verbirgt sich alles andere als ein schlichtes Marketinginstrument, das flotte Sprüche klopft. In umfangreichen wissenschaftlichen Arbeiten, die diese Initiative trägt und fördert, wurde und wird die Wirkungsweise der Roggeninhaltsstoffe auf die Gesundheit von Herz und Kreislauf untersucht, veröffentlicht und auch in verbrauchergerichte Informationen umgesetzt. Unter www.ryeheart.com sind die Informationen u.a. im Internet zu finden. Schon seit vielen Jahren wird in Finnland der Salzgehalt in Backwaren reduziert. Heute liegt der Salzanteil im Brotteig zwischen 1,2 und 1,3%.

Diese regionalen Betriebe arbeiten im Grenzbereich zwischen Großhandwerk und Industrie und ihre Produktionsleiter üben täglich den Spagat zwischen Rationalisierung und Flexibilität. Ein typisches Beispiel dafür ist die Bäckerei in Vantaa, gleich neben dem internationalen Flughafen von Helsinki.



Kari Nylander, Produktionschef in der Regionalbäckerei Vantaa.

Insgesamt backt Produktionschef Kari Nylander hier mit 80 Vollzeit- und 55 Teilzeitmitarbeitern pro Jahr 3.500 t Roggenbrot, 3.200 t Weizenbrot, 1.400 t **Coffeebread und Donuts** sowie 300 t Savory Pies an sechs Tagen à 2 Schichten die Woche.

1973 gebaut, wurde die Fabrik 1999 nach dem Kauf von Vaasan & Vaa-

san renoviert und neu strukturiert. Kernaufgabe ist die Erzeugung von Brot und Brötchen für das Großgebiet Helsinki, wo mit 25 **Trucks** täglich 330 LEH-Märkte versorgt werden.

Drei Brotlinien stehen Nylander zur Verfügung. Linie

eins verarbeitet ausschließlich Roggenteige, u.a. stündlich bis zu 14.000 Portionsstücke (= 770 kg) wie Vaasan Ruispalat, Linie zwei 2.300 freigeschobene runde Weizenbrote oder 2.800 Weizenbrote pro Stunde, die geschnitten ausgeliefert werden, (in der Vergangenheit waren freigeschobene runde Weizenbrote Standard, inzwischen steigt der Anteil geschnittener Ware und auch Kasten-

>> Coffeebread und Donuts

Coffeebread und Donuts werden chargenweise hergestellt. Das Coffeebread (süße Brötchen) entsteht auf einer separaten Aufarbeitungslinie, wird in Gärstränken und Stickenöfen fertiggestellt und dann an die eigenen Kunden oder über die innerbetriebliche Logistik an andere Werke verteilt.

>> Trucks

Die Lieferlogistik ist outsourced.

Anzeige

spannende Erzählungen tolle, authentische Fotos Zeichnen lernen witzige Cartoons Glücksnummer

VORWITZ
bringt **Kunden rein,**
sCHAFFT **Brot raus!**

4 monatlich neue Motive um Ihr **FRITZ VORWITZ Brot**

Rietmann
Backmittel
und mehr ...
Kapellenmühle
D-66740 Saarouis
☎ 06831 937-0
fax 06831 937-299
info@rietmann.de
Germany

Einmal ins Roggenmehl und einmal auf die dünne Teigbahn gehauen – das monotone Klopfen der automatischen Teigformer zeigt an, dass jetzt traditionelles finnisches Kotka-Knäckebrot läuft.



Die Linienführung in der Regionalbäckerei wirkt stellenweise zwar leicht verschachtelt, aber das hat seinen Sinn und macht die Produktion ausgesprochen flexibel.



Eine für alles – für sämtliche frischen Weizen- und Weizenmischbrotsorten verwendet Vaasan ein und dasselbe Basisbackmittel auf Fettbasis (im linken Container, rechts ein Ölcontainer).



Das jüngste Erfolgsprodukt der Finnen: Vaasan Ruispalat. Zwölf Stück mit zusammen 660 Gramm sind in der Packung. Sie enthalten 10% Ballaststoffe und sind bis zu drei Tage haltbar. Sie werden in 4er oder 12er-Packs verkauft und bringen es derzeit auf einen Jahresumsatz von 35 Mio. €



Finnlands Lebensmittelhandel (2002)

K-Gruppe	36%
S-Gruppe	31%
Tradeka	13%
Spar-Gruppe	8%
Andere	12%

Finnlands Lebensmitteleinzelhandel ist eine fast komplett inländische Angelegenheit, der zudem praktisch ohne Harddiscounter auskommt. Lediglich Lidl ist in Finnland mit 50 Märkten vertreten.

ware wird gesichtet, meist als Spezialbrote mit Körnern, Hafer oder Gerste). Linie drei schließlich liefert 1.200 Hafer- und Gerste-Brote oder 9.000 Brötchen in der Stunde. Insgesamt produziert Nylander 70 verschiedene Frischprodukte auf diesen drei Linien und entsprechend flexibel sind sie ausgerüstet. Viele von diesen Übergeben, Zusatzgeräten etc., die diese Flexibilität erst hervorbringen, entspringen eigenen Ideen und/oder der Zusammenarbeit mit finnischen Maschinenbauunternehmen. Ohnehin ist der Anteil finnischer Maschinen und Anlagen hoch, ganz egal, ob es um die automatische Sauerteigbereitung und Rohstoffdosierung, die landestypische Aufarbeitung von Roggenteigen oder die ungewöhnlichen Paternostersysteme zum Auskühlen der Ware geht.

Hier, am hinteren Ende der Linien zwischen Ofenauslauf, Schneide-/Verpackungsmaschinen und Expedition wird der nächste Rationalisierungsschritt bereits geplant. An der Roggenlinie beispielsweise, wo im Moment neben dem Linienführer vier weitere Mitarbeiter für das Abnehmen und Verpacken der Ware eingesetzt sind, sollen künftig maximal zwei Leute arbeiten.

Einen Schritt zu mehr Rationalisierung stellt auch die jüngste Investition in Vantaa dar, ein vollautomatisches Kastentransport-, -lager- und -reinigungssystem, das sämtliche Produktions- bzw. Verpackungsbereiche just-in-time mit der nötigen Anzahl gereinigter Transportkisten versorgt und diese anschließend zur Expedition befördert.

Best SKIN

Best SKIN heißt unsere neue Beschichtung, die eigentlich gar keine Beschichtung ist.

Zusammen mit dem Fraunhofer Institut haben wir dieses neue Verfahren entwickelt.

Das Besondere an **Best SKIN** ist, dass hier eine Oberflächenmodifizierung vorgenommen wird, mit der ein **exzellenter Antihafteffekt** erzielt wird. Egal ob Backbleche, Backformen oder Pizzaformen,

dieses Verfahren funktioniert bei allen aus Aluminium, Stahl oder aus aluminierem Stahlblech hergestellten Produkten. Da es hier keine Unterwanderung der Beschichtung mehr geben kann, werden mit **Best SKIN** sehr lange Standzeiten ermöglicht.

Einige Backbetriebe haben mit **Best SKIN** schon **über 10.000 Backvorgänge** erzielt.

NEUHEIT



hervorragender Antihafteffekt



extrem langlebig



kein Abrieb



optimal geeignet für automatische Linien



absolut lebensmittelecht

Kempf GmbH
Bäckereigeräte
Carl-Benz-Straße 3

D-85296 Rohrbach

Tel.: ++49-08442-96690

Fax: ++49-08442-7401

e-mail: kempfgmbh@gmx.de

... mehr vom Blech.

Boom in Bake-Off

Bake-Off-Produkte erleben zur Zeit in Finnland einen echten Boom. In den vergangenen sieben Jahren (1996 – 2002) stieg der Absatz um fast 15% und auch für die nächsten fünf Jahre erwarten die Finnen ein Plus von 3 bis 5%. Die Absatzwege halten sich in etwa die Waage. 35% gehen gefroren in den Handel, 33% nehmen Instore-Bakeries ab und 32% ordern Hotels, Restaurants und Catering-Firmen.

Auskühlen können die Brote in einem kompakt gebauten Paternoster, der wie viele in den Vaasan-Fabriken einer Zusammenarbeit mit finnischen Maschinenbauern entstammt.



Sauerteigbrot in Finnland

Backen mit Sauerteig ist die traditionellste Art und Weise, finnisches Roggenbrot herzustellen. Ein klassisches finnisches Sauerteigbrot besteht aus Vollkornroggenmehl, Wasser und einem Starter aus einem früheren Sauerteig. Jede Bäckerei hat damit ihre eigenen Sauerteigkulturen. Pure Starterkulturen und Hefe finden üblicherweise bei der Roggenbrotproduktion keine Anwendung. In den Großbetrieben dauert die einstufige Fermentation in der Regel 16 Stunden bei einer Temperatur von 28 °C.

Der Südosten des Landes kennt neben den Roggenbroten auch solche aus versäuerter Gerste. Weizenbrot wird dagegen traditionell nicht mit Sauerteig, teilweise aber mit hefegelockerten Vorteigen hergestellt. Im Westen schmecken die Brote meist weniger sauer und werden flach ausgeformt, während man im Osten Brotlaibe mit kräftiger Säuerung bevorzugt.

Die Finnen essen rund 50 kg Brot pro Jahr und Kopf. Die Hälfte davon ist Roggenbrot, Nachdem der Konsum von Roggenbrot in den früheren Jahren stetig zurückgegangen war, erlebt er seit fünf Jahren wieder einen Anstieg. Aus den flachen Roggensauerteigbroten entstanden früher durch Trocknen die ersten „Knäckebröte“. Heute gibt es drei Hauptarten, Knäckebrötchen zu produzieren: Das sogenannte Eisbrötchen wird ohne Teigfermentation hergestellt, skandinavisches Knäckebrötchen ist hefegelockert und speziell in Finnland gibt es auch sauerteiggelockertes Knäckebrötchen.

Wer mehr über die finnische Sauerteigherstellung und ihre Parameter erfahren will, dem sei das „Handbook of Dough Fermentation“ empfohlen, herausgegeben 2003 von Karel Kulp und Klaus Lorenz, erschienen bei der Marcel Dekker Inc. New York, Basel. www.bookorders@dekker.com Darin enthalten ist u.a. ein Artikel über „Sourdough Bread in Finland and Eastern Europe“ von Teija-Tuula Valjakka und Heikki Kerojoki von Vaasan & Vaasan Oy sowie Kati Katina von VTT Biotechnology, Espoo, Finnland. Die Informationen aus dem vorstehenden Text sind diesem Aufsatz entnommen.

Ein Backmittel für alle

Wer sich in der Vaasan & Vaasan-Bäckerei in Vantaa nach Backmitteln umsieht, findet auf den ersten Blick nur ein paar Säcke mit Spezialbackmitteln für die Feingebäckschiene. Das Geheimnis lüftet ein kleiner separater Raum bei den Silos. Hier steht ein Container mit einem flüssigen Backmittel, den Sonneveld aus dem niederländischen Papendrecht liefert. Mit diesem Backmittel werden alle Weizen- und Mischbrot- und Brötchensorten gebacken, in allen der 16 regionalen Bäckereien. Kalevi Saikkonen, zuständig für die technische und technologische Entwicklung sämtlicher Bäckereien, und Seppo Väisänen, Produktentwicklungsmanager, haben diesen Schritt zu verantworten. „Früher“, so Väisänen, „dosierten wir pulverige Produkte manuell. Das Ziel der Umstellung war, den Einsatz von Backmittel zu rationalisieren. Unser Anforderungsprofil hieß: ein flüssiges



Kalevi Saikkonen, Direktor R & D sowie zuständig für die technische Entwicklung sämtlicher Bäckereien.

Backmittel, um Stäube und damit Allergiegefahren zu vermeiden, einfaches und automatisches Handling, ein Mittel, das in verschiedenen Weizen- und Mischbrotsorten einsetzbar ist, zudem ohne E-Nummern auskommt und möglichst die Frische und Haltbarkeit unserer Backwaren verlängert, mehr Gärtoleranz mitbringt und die hierzulande beliebte

weiche Krumenstruktur ohne große Blasen auch bei kräftigem Ofentrieb fördert.“

Das ganze Prozedere einer komplett neuen Backmittelversorgung begann im Herbst 1999 mit der Evaluation und dem Testbacken verschiedener Backmittel. Seit dem Frühjahr 2001 wird in allen Frischbäckereien dieses flüssige, auf Fett basierende Backmittel, das hauptsächlich Enzyme enthält, eingesetzt. Am Standort Espoo wird vollautomatisch, in Vantaa und anderen halbautomatisch und an fünf Standorten noch manuell dosiert. Aber das wird im Zuge weiterer Rationalisierungsmaßnahmen auch automatisiert.

Väisänen: „Wir dosieren wie üblich 1 – 2% auf Mehl. Überarbeitet wurden die Rezepturen in der Entwicklungsphase lediglich in einem Punkt, um die Gärtoleranz zu erhöhen. Diese Anpassung nahmen wir in Zusammenarbeit mit dem Anbieter vor und sie hat keinerlei Probleme oder

Verzögerung verursacht. Wir sind heute sehr zufrieden mit dem Backmittel und seiner Wirkung, vor allem in Sachen Frische. Die Teige bringen eine hohe Gärtoleranz mit, bei Brot und Kleingebäck liegt sie bei 40 bis 70 Minuten bei eineinhalb bis zweieinhalb Stunden Prozessdauer. Obendrein hat sich die Dosiergenauigkeit noch einmal deutlich erhöht.“ ■

