



Dreieckig, frisch, abwechslungsreich

Verpackte Sandwiches liegen inzwischen in den Kühlregalen der Supermärkte und Tankstellen in ganz Europa. brot+backwaren hat sich auf diesem wachsenden Markt umgesehen.

Es ist praktisch zu essen, die Vielfalt der Beläge ist riesengroß, es hält sich länger frisch als ein belegtes Brötchen und lässt sich in der wieder verschließbaren PVC-Box auch besser transportieren und aufbewahren. Die Vorteile eines klassischen Sandwiches haben sich längst in Kontinentaleuropa herumgesprochen.

Experten, die den Markt der verpackten Sandwiches kennen, glauben an ein großes Wachstum. Zu ihnen gehört Christoph Kadereit, Geschäftsführer der Mike's Sandwich GmbH aus Hamburg, Deutschlands größtem Sandwichproduzenten. Er beschäftigt 250 Mitarbeiter und exportiert seine dreieckigen Snacks

und dazu noch Wraps, Bagels, Ciabatta und Salate in sieben Länder. Wichtigstes Exportgebiet ist Skandinavien. In Dänemark sind die Hanseaten absoluter Marktführer. „Wir sehen auf dem Sandwichmarkt enorme Wachstumsraten und haben uns entsprechend darauf eingerichtet“, sagt Kadereit. Erst vor kurzem wurde die Produktion deutlich erweitert. Heute bebuttern und belegen seine Mitarbeiter auf 6.500 m² Fläche die weichen Sandwichscheiben. Angefangen hatte Kadereit zusammen mit seinem Kollegen Michael Kopac 1992 mit einer Coffee- und Sandwich-Bar. In nur kurzer Zeit wurden daraus vier Shops und bald ließen

sich erste Büros und Tankstellen der Umgebung mit den vielfältigen Pausensnacks beliefern. Inzwischen gehören neben Tankstellen und Coffee-Bars vor allem der Lebensmitteleinzelhandel und zahlreiche Airlines zu den Kunden von Mike's.

Auf dem Vormarsch

Dominik Kubik, Exportdirektor des tschechischen Sandwichproduzenten Crocodile R, Spol s r.o. mit Standorten in Prag und Brno, beurteilt die Lage auf dem europäischen Sandwichmarkt genauso optimistisch wie sein deutscher Kollege.

Rund 4 Mio. Sandwiches pro Woche produziert der Marktführer Grencore in seinen Werken in Großbritannien, Holland und Belgien.



„Verpackte Sandwiches sind weltweit die am zweitschnellsten wachsende Fertigerichtkategorie“, sagt er. Nach Recherchen des Prager Unternehmens kaufen in der Tschechischen Republik 10 Mio. Einwohner mehr als 4 Mio. Sandwiches monatlich. Den deutschen Markt an verpackten Sandwiches schätzen die Tschechen auf ein Volumen von rund 500 Mio. € im Jahr.

Und dort möchten sie deshalb auch Fuß fassen. Zurzeit exportiert Crocodile nach Österreich und Ungarn. Aber Polen und Deutschland haben die Tschechen mit ihren 500 Mitarbeitern fest im Blick. Sie verkaufen derzeit rund 2,5 Mio. Sandwiches im Monat und ihre Produktionskapazität reicht für 15.000 Stück pro Stunde. Die Zukunftsvision lässt sich in der Exportpräsentation der Firma nachlesen: „Unser Ziel ist es, zum führenden Sandwichhersteller Europas zu werden.“

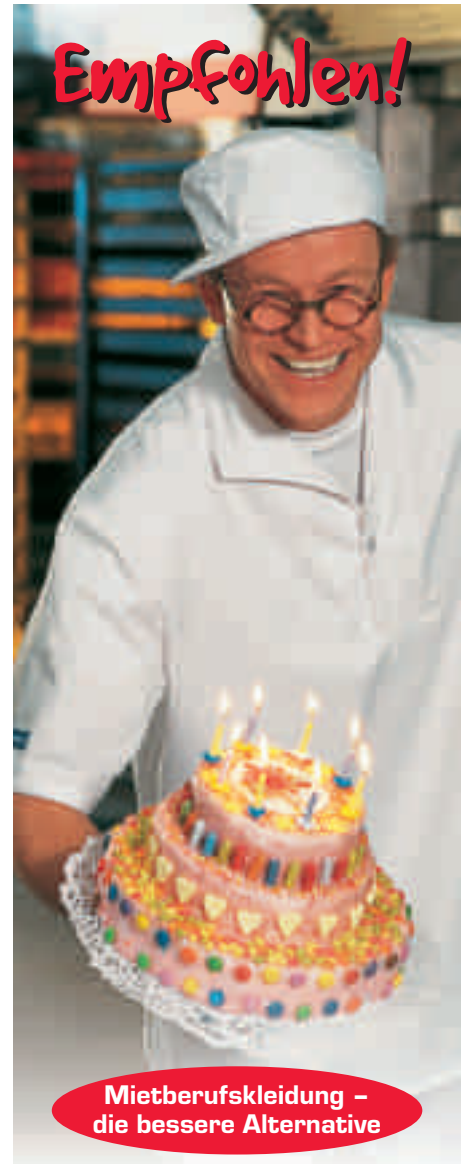
Ein wichtiges Argument, mit dem der Sandwichproduzent aus Prag bei seinen potenziellen Kunden punkten will, ist sein risikoloses Rücknahmesystem. „Was nicht verkauft wird, muss der Kunde auch nicht bezahlen“, sagt Kubik. Ein computergestütztes Bestellsystem berücksichtigt Jahreszeiten, Feiertage und alle möglichen weiteren Parameter und errechnet daraus passgenau die Bestellmenge für die nächste Order. „In Europa liegt der Durchschnitt der Retouren bei 10 bis 15%. Bei unserem Crocodile-System sind es nur 3,5%“, sagt der Exportdirektor.

Eine der größten Herausforderungen bei der Expansion ist die

Logistik. Denn die Sandwiches werden frisch produziert und sollen natürlich auch frisch geliefert werden. In Tschechien hat Crocodile eine eigene Flotte mit 50 Lkw, in Österreich sorgt die Trünkel GmbH, ein großer Fleischer aus Wien, für die Belieferung der Tankstellen und Lebensmittelläden. Die Mindesthaltbarkeit der tschechischen Sandwiches liegt bei den Produkten für den heimischen Markt bei 4 bis 5 Tagen und für die Exportware bei 7 Tagen. In Hamburg bei Mike's reichen die Haltbarkeiten von 3 bis 10 Tagen. Wer mit Konservierungsstoffen arbeitet, kann Haltbarkeiten bis zu 30 Tagen erreichen. „Das machen sie beispielsweise in Italien so“, sagt der Hamburger Kadereit. Er setzt bei seinen Sandwiches grundsätzlich auf hohe Qualität ohne Zusatzstoffe und mit viel Handarbeit. „Für jede Produktart gibt es eine andere Zielgruppe“, sagt er.

Wachstumsmarkt

In den meisten europäischen Ländern gilt das verpackte Sandwich als gesunder Snack. Das trifft besonders für England, dem Mutterland des Sandwiches zu, gilt aber beispielsweise auch für Frankreich. Dort haben sich in den vergangenen Jahren belegte Brote, Brötchen und Baguettes zu einem Milliarden-schweren Renner entwickelt. Laut französischem Marktforschungsinstitut Gira Food Service, Ferney-Voltaire, wurden in Frankreich 2007 1,2 Mrd. belegte



**Mietberufskleidung –
die bessere Alternative**

Mit der Hygienekleidung Euroclean und unserem textilen Mietservice erfüllen Sie die Anforderungen der Lebensmittelhygiene. Deshalb zeichnete uns der Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure mit dem Siegel „Empfohlen vom BVLK“ aus.



Sprechen Sie uns an!

Freecall 0800-310 311 0
info@dbl.de

Wir
ziehen
Menschen
an.

DBL

Mietberufskleidung

INTERNORGA 2009
Halle B 5, Stand 500

Backwaren mit einem Gesamtwert von 3,8 Mrd. € verkauft. Das sind 35% des gesamten Schnellverpflegungssektors. Für 2008 prognostiziert Rémy Vilaine, Direktor bei Gira, 4,3 Mrd. €. Irgendwo darin sind auch die Zahlen für die verpackten, dreieckigen Sandwiches zu suchen, für die es keine eigenen Auswertungen gibt. Für den gesamten französischen Sandwichmarkt sieht Vilaine bis 2010 ein enormes Wachstum. Die Supermärkte und den LEH schätzt er dabei besonders hoch ein und prognostiziert ihnen ein Wachstum von 34%. Snackstationen werden um 17% zulegen, Tankstellen um 14 und Sandwich-Ketten um 9%.

Doch nicht nur in großen Ländern, auch in kleinen ist das füllungsbetonte dreieckige Weißbrot auf dem Vormarsch. In der Schweiz beispielsweise hat die überregional tätige Bell Convenience aus Basel, Herstellerin von Convenience-Food mit Salaten, belegten Broten und Brötchen, Menükomponenten und

Beilagen, bei ihren Sandwiches von Juni 2007 auf Juni 2008 um 28% zugelegt. Ein weiterer Allround-Convenience-Hersteller bei den Eidgenossen ist Traitafina aus Lenzburg. Er mischt erst seit vier Jahren im schweizerischen Sandwichgeschäft mit. Sein Wachstum bei Sandwiches gibt das Unternehmen laut dem schweizerischen Internetmagazin Foodaktuell mit 18% an. Rund 300.000 Stück werden pro Monat hergestellt. Zwei weitere Unternehmen aus dem Convenience-Sektor sind in der Schweiz auf dem Sandwichmarkt aktiv. Das ist zum einen die zur Ospelt-Gruppe gehörende Panetta aus Geroldswil und zum anderen Hilcona aus Schaan in Liechtenstein. Neben diesen großen gibt es einige kleine Betriebe, die regional tätig sind.

Wie in der Schweiz sieht die Situation in den meisten europäischen Ländern aus: Ein bis vier Unternehmen beherrschen den Markt, dazu kommen kleinere, regionale Anbie-

ter. In Italien gibt es beispielsweise mit Giesse Fres. Co. Group S.P.A., Marnate, einen absoluten Marktführer. Er ist spezialisiert auf Fertiggerichte und hat 240 Mitarbeiter. In Norwegen und Schweden dominiert Nordic Lunch AB, Oslo, den Sandwichmarkt. Das Unternehmen stellt neben Sandwiches und belegten Baguettes auch Salate, Pasta-Salate, Wraps und Lunchpakete her. Zu den Großen in Frankreich gehört Daunat, Guingamp (Bretagne), mit drei Produktionsstätten.

Mutterland des Sandwiches

Nicht zu vergleichen mit dem übrigen europäischen Markt ist der in Großbritannien. Die Insel gilt als das Mutterland des Sandwiches. Dort soll sich John Montagu, der 4. Earl of Sandwich, 1762 sein Fleisch zwischen zwei Brotscheiben gelegt haben, weil er während eines stundenlangen Kartenspiels keine Zeit

Die Top 5 der europäischen Sandwich-Ketten

- Subway, Doctor's Associates Inc., USA
- Greggs, Greggs Plc., England
- Paul, Holder Groupe, Frankreich
- Pret A Manger, Pret A Manger Europe Ltd., England
- Pans & Co., Agrolimen SA, Spanien



Produkte von Greencore: Eier & Kresse-Sandwich und das Pendant mit Eiern & Frühstücksspeck

zum Essen fand. Daraufhin haben seine Mitspieler ebenfalls „ein Brot wie Sandwich“ verlangt.

In Großbritannien gibt es seit 1990 ein Sprachrohr der Sandwichindustrie, die British Sandwich Association mit Sitz in Chepstow an der walisisch-englischen Grenze. Sie sorgt für viel Information rund um den beliebten Snack.

So aßen die Briten 2006 mehr als 2,8 Mrd. Sandwiches. Das war ein Volumen von mehr als umgerechnet 6,5 Mrd. € (rund 5 Mrd. £). Die britische Sandwichindustrie – darin enthalten sind auch die Sandwichketten – beschäftigt rund 300.000 Menschen. So ist es auch nicht verwunderlich, dass der weltweit größte Sandwichproduzent auf der Insel sitzt. Es ist Greencore Sandwiches aus Worksop in Nottinghamshire und er gehört zur Greencore Group, Dublin. Das Unternehmen ist ein wichtiger internationaler Hersteller von Fertiggerichten und Zutaten mit Produktionen in Irland, Großbri-

tannien, Holland und Belgien. Greencore produziert 4 Mio. Sandwiches pro Woche und bietet seinen Kunden 900 verschiedene Sorten an.

Zu den drei größten in Großbritannien gehören darüber hinaus Foodpartners aus Colnbrook. Sie beschäftigen rund 1.200 Mitarbeiter und stellen ausschließlich Sandwiches und belegte Baguettes her. Ihr Umsatz liegt bei 72 Mio. €. Dritter im Bunde ist Buckingham Foods aus Redmore mit 1.000 Beschäftigten. Auch dieses Unternehmen produziert nichts außer Sandwiches und belegte Baguettes und Brötchen.

Um die 400 bis 450 Mitarbeiter haben etwa Fresh Way, Dublin, oder Brambles Foods, London. Weitere große Betriebe in England sind Solway Foods, Corby, Bradgate Bakery, Beaumont Leys, The Sandwich Factory, Atherstone, oder Freshway Foods, Wolverhampton.

Die vier beliebtesten Sandwichsorten auf der Insel sind die mit

Hühnchensalat, Ei und Kresse, Hühnchen und Frühstücksspeck sowie Frühstücksspeck, Eisbergsalat & Tomate. Die tschechischen Sandwichhersteller Crocodile haben als erfolgreiche Beläge für ihre Expansion in Kontinentaleuropa folgende Kombinationen ermittelt: Schinken/Käse, Eiersalat/Speck, Thunfisch-Salat, Hühnchen-Salat.

In Großbritannien liegt der Durchschnittspreis für eine Packung mit zwei Sandwiches mit jeweils um die 180 g Gewicht bei umgerechnet etwa 2,20 € (1,77 £). In deutschen Supermärkten und Discountern liegt der Preis bei durchschnittlich 1,50 €. In den Automaten der Deutschen Bahn ist die Packung für 2,50 € zu haben.

Der Großteil der Sandwichhersteller in Kontinentaleuropa hat keine eigenen Bäckereien. Crocodile bildet da eine Ausnahme. Die Backindustrie kann deshalb davon ausgehen, dass sie in Zukunft noch mehr mit dem Sandwichgewerbe zu tun bekommen wird. ■

Anzeige

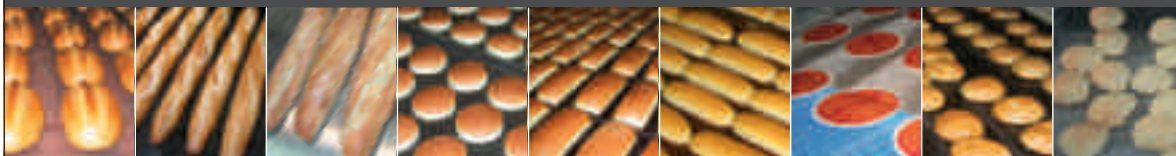


www.was-wie.bea.genur.com

Ihr Spezialist für:

- Pizza-Anlagen
- Arabisches und türkisches Fladenbrot
- Hamburger-Anlagen
- Kastenbrot-Anlagen
- Brötchen-Anlagen
- Korbbrot-Anlagen
- Blech-Anlagen
- Dielen-Anlagen

Die Anlagenmacher



GBT ist ein visionäres Unternehmen mit jahrzehntelanger Erfahrung im Bau von industrieller Bäckereitechnologie.

Das komplette Angebot umfasst Planung, Konzeption, Logistik, Projektmanagement, Montage und Inbetriebnahme.

GBT – die Anlagenmacher.

G/|BT GmbH Bäckerei Technologie | Gottlieb-Daimler-Str. 2 | D-78048 VS-Villingen
Tel. 07721 99763-50 | Fax 07721 99763-33 | www.gbtgmbh.de

G/|BT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology



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.