

Mehr als eine Bäckerei

ALS ZYPRIOTISCHE EINZELHANDELSKETTE HAT DIE A. ZORBAS & SONS LTD., LARNAKA, DEN MARKT DER INSEL ERFASST. DAS NÄCHSTE ZIEL IST NUN DIE INTERNATIONALISIERUNG MIT AUSGEWÄHLTEN SPEZIALITÄTEN DES LANDES.



+ Der Schriftzug Zorbas ist auf Zypern allgegenwärtig und nicht nur in Form von Shops, sondern auch auf Einkaufsstützen, Geschenkartikeln und an Plakaten in den größeren Städten der Insel. Möchte man eine Kleinigkeit des täglichen Bedarfs kaufen oder auch einen Salat oder etwas Warmes zu essen haben, kommt man an dem Einzel- und Großhandelsunternehmen nicht vorbei. Dafür bekommt man auch fast alles zu fast jeder Zeit – zu 90 % sind die Läden 24/7 geöffnet – in den Läden, die einmal als kleine Bäckereien angefangen haben: von frischen und abgepackten Back- und Süßwaren über Konditoreiwaren, Molkereiprodukte und Feinkost bis hin zu tiefgekühlten puff pastries und pies. Auch ein Sortiment an Kaffee- und Eisspezialitäten im „Café 24“ sowie eine Ecke mit warmen Speisen (erhältlich in der „Mediterranean Zorbas Cuisine“) oder eine Salat- und Sandwichbar fehlen nicht. Neben dem reinen Verkauf in den eigenen Lebensmittelgeschäften bietet

Zorbas noch ein Catering an und agiert im Großhandelsbereich. Zwar machte der Großhandel bisher nur einen Anteil von 5 % am Umsatz aus, dafür mehren sich hier Großkunden wie Cyprus Airways, Hilton Cyprus, IKEA, McDonald's und LIDL. So wird nach den aktuellen Berechnungen des Werksleiters Makis Tofi allein McDonald's einen zusätzlichen Jahresumsatz in 2012 von 1,5 Mio. EUR einbringen. Insgesamt sieht sich die A. Zorbas & Sons Ltd. als ein zypriotisches Unternehmen mit dem Anspruch, sich komplett mit dem eigenen Markt zu identifizieren und so die Bedürfnisse der Menschen auf der Insel zu befriedigen. 1975 wurde das Einzel- und Großhandelsunternehmen in Athienou bei Larnaka gegründet und begann mit der Herstellung von traditionellem runden zypriotischen Brot. Sechs Jahre später, die Auslieferung des Brotes war auf die umliegenden Gebiete ausgedehnt, startete in der Hauptstadt Nikosia eine zweite Produktion von Blätterteiggebäcken

Zypern:

Zypern ist die drittgrößte Insel im Mittelmeer mit einer Fläche von 9.251 km². Ca. 1,1 Mio. Menschen leben und arbeiten hier, der überwiegende Teil (ca. 800.000) im europäischen Süden des Landes. Seit 1974 ist das Land geteilt in die südliche Republik Zypern, die seit 2004 zur EU gehört, und die Türkische Republik Nordzypern. Die Insel ist nicht weit von der Türkei und Syrien entfernt (unter 100 km); nach Ägypten und zu den griechischen Inseln ist es etwa dreifach so weit. Die größten Städte des europäischen Zyperns sind die Hauptstadt Nikosia (ca. 195.000 Einwohner, zu einem Fünftel zu Nordzypern gehörend), Limassol (ca. 149.000 Einwohner), Larnaka (66.000 Einwohner) und Paphos (36.000 Einwohner), während Famagusta in Nordzypern mit ca. 28.000 Einwohnern neben dem nördlichen Nikosia die größte Stadt darstellt.



© Fzm

++ Bild 1 Der Teig für die Hamburger-Brötchen wird in vier Reihen extrudiert und kommt dann zum Ruhen in Tröge

wie Käse- und Wursttaschen. Bald kamen hier Feine Backwaren wie Kuchen, aber auch Konditoreiwaren dazu; dann wechselte das Unternehmen den Standort nach Larnaka ins Industriegebiet. Mit dem Gedanken, die gesamte Insel mit ihren Shops abzudecken, spielte Zorbas bereits 1998. Zu der Zeit besaß das Unternehmen acht Läden in der Hauptstadt Nikosia. Für die Expansionspläne waren räumliche und anlagentechnische Änderungen notwendig. So wurde 2002 die Produktion an einen neuen, moderneren Standort gebracht und hier Schritt für Schritt automatisiert. Dazu kamen HACCP-Zertifizierungen in den

Bereichen Lage-Distribution und selbst hergestell-



ment auf dem sein. 2008 folgten Jahr später dann SQMS, das eigene McDonald's-Zertifikat. In 2008 wurden dann drei vollautomatisierte Linien, die Schnittbrote, traditionelle Brote und Hamburger-Brötchen herstellen, installiert. Heute kann Zorbas mit Fug und Recht sagen, dass man den zypriotischen Markt mitbestimmt: 52 bakery shops auf ganz Zypern gehören zu Zorbas, über 37.000 Kassenbons gehen insgesamt täglich über den Tresen. Das machte in 2011 einen Jahresumsatz von ca. 80 Mio. EUR, hierbei sind alle zugekauften Getränke und Lebensmittel, die in den Shops mitverkauft werden, mit eingerechnet. Damit ist Zorbas eins der wenigen großen Unternehmen auf Zypern, beschäftigt 1.240 Personen und hat einen Marktanteil von 35 % im Backwarenmarkt.

Produktion, Verkauf bei allen ten Produkten, um Qualitätsmanageneuesten Stand zu BRC und IFS, ein

++ Bild 2 Die Hamburger-Brötchen für McDonald's müssen vorsichtig behandelt werden, damit sie weder eingedrückt noch verformt werden



© Fzm



MEHRWERT DURCH RESTE

Durch eine spezielle Technik der Feinstzerkleinerung wird das Restbrot bzw. der Restteig mit Wasser verflüssigt und zerkleinert. Profitieren Sie von dieser professionellen Technologie!

- > MEHR ROHSTOFFERSPARNIS
- > MEHR GESCHMACK
- > MEHR TEIGAUSSBEUTE
- > MEHR FRISCHE
- > MEHR QUALITÄT
- > MEHR HYGIENE

WIR FREUEN UNS AUF IHREN
BESUCH: **POWTECH 2013**
23. - 25. April in Nürnberg
Halle 5, Stand 5-434

daxRec RESTBROTMISCHER

Innovative Teig-/Brotverarbeitung mittels Feinstzerkleinerer



Daxner International GmbH
97922 Lauda-Königshofen / Germany
Tel.: +49 / 9343 / 644-0, office@daxner-international.de
Ing. Johann Daxner GmbH, 4600 Wels / Austria
Tel.: +43 / 7242 / 44227-0, office@daxner.at



++ Bild 3



++ Bild 4

++ Bild 3+4

Für die Herstellung von Striftari wird eine Spinat-Feta-Füllung auf den Blätterteig gespritzt, dieser seitlich anhand von Bürsten aufgerollt und von bis zu sechs Mitarbeitern in seine runde Form gelegt

++ Bild 5

Die Brote werden rund und längs gerollt in die Kastenform gegeben und gegart

++ Bild 6

Erst wird der Deckel von drei Formen abgehoben, dann werden die Brote per Saugnapfen aus der Form gelöst

++ Bild 7

Die meisten Bereiche laufen noch sehr handwerklich ab

++ Bild 8

Striftari mit einer Spinat-Feta-Füllung

Vier Produktionszweige

Ca. 400 Mitarbeiter in der Produktion stellen heutzutage auf zwölf Linien alle frischen und tiefgekühlten Produkte am Standort Larnaka her, seit 2007 ist das Werk in Nikosia geschlossen. Bei einem Wochenverbrauch von 150 t Mehl sind das ca. 700 Produkte. Den umsatzstärksten Teil machen dabei die Backwaren mit 43 % des Einzelhandelsumsatzes aus, Konditoreiprodukte, Take-aways, Sandwiches etc. ergeben den Rest. Die insgesamt 20.000 m² große Produktion ist in vier Bereiche eingeteilt: die Brotproduktion für Toast-, Schnitt- und ganze Brote, die Konditorei/Pâtisserie, die Abteilung der herzhaften Backwarensnacks und die traditionellen Snacks und Süßwaren wie beispielsweise Baklava. Im Produktionsbereich der Brote stehen die drei automatisierten Linien. Für die Schnittbrotherstellung wird der Teig über einen Knetter mit ca. 250 kg Fassungsvermögen und einen Rundwirker für 4–5 Min. in den Vorgärschrank gegeben. Ein Netzband rollt die Teiglinge erst rund, dann länglicher und gibt sie dann weiter in die Kastenform. Drei Formen sind dabei zu einem Blech zusammen-

geschweißt und werden somit nach der Gare (1–1,15 Std. bei 80–85 % Feuchtigkeit und 38 °C) mit einem Deckel versorgt. Nach dem Backen im Tunnelofen, der mit einem Gasbrenner beheizt wird, wird der Deckel automatisiert abgehoben und die Brote werden per Saugnapfen aus dem Kasten genommen und auf ein anderes Transportband gelegt. Von hier gehen die Brote zur Schneidemaschinen und werden zu 400- bzw. 800-g-Einheiten verpackt.

Die traditionellen Ganzbrote wiederum werden in zwei Schritten gebacken: Erst laufen sie für 8 Min. bei ca. 320 °C über einen 7 m langen Vorkbackofen mit Steinplatten, danach weitere 35 Min. bei 170 °C. Diese Brote enthalten typische Aromen wie Schwarzkümmel, Sesam und Anis und werden zu 80 % ausgebacken. Daneben befindet sich in der Halle die letzte automatisierte Linie, die vier verschiedene Hamburger-Brötchen für McDonald's fährt. Diese unterliegen besonders strengen Regularien der Fast-Food-Kette, deren Erfüllung genaueste Kontrollen erfordert: „Die sechs Reihen werden sowohl manuell von unseren qualifizierten Mitarbeitern kontrolliert als auch in



++ Bild 5



++ Bild 6



Höhe und Durchmesser maschinell per Lichtsensor untersucht“, erklärt Christos Savva, Produktionsleiter für den Brotbereich. Derzeit sind diese Brötchen mit 6.000 Stück/Std. das am häufigsten produzierte Produkt bei Zorbas.

Die anderen drei Produktionszweige sind weniger automatisiert; hier verfeinern eine große Anzahl von Personen in teilweise akkurater Kleinarbeit die Produkte. So stellt der Konditorbereich des Unternehmens neben den 70 Produkten für die eigenen Shops noch ca. 140 Premium-Einheiten her, die in die speziellen Confiserien „Pralina“ in Nikosia kommen. In der Produktion arbeiten zehn Angestellte an kreativen und hochwertigen und oftmals individuellen Produkten wie beispielsweise Ostereiern aus 1–1,5 kg Schokolade in einer Größe von 0,5 m. Ein weiterer Bereich ist der der traditionellen Süßwaren und Snacks. 50 Personen arrangieren hier traditionelle Hochzeitsgeschenke wie „loucoumi“, ein traditionelles Gebäck, das mit Nüssen gefüllt wird, sowie Kuchen, Baklava, Lady fingers usw., die überwiegend frisch ausgeliefert werden. Gefroren werden nur Produkte wie Schokoküchlein mit Früchten, da diese so bei der Hitze auf Zypern besser erhalten bleiben. Die 70–80 Produkte werden allesamt händisch hergestellt und dann in die eigenen Läden, Kantinen, Hotels und Bäckereien ausgeliefert.

Im letzten Bereich der Produktion werden herzhafte Backwarensnacks wie Blätterteiggebäcke, die z. B. als Hotdog mit Würstchen gefüllt werden, und der Sauerteig für die McDonald's-Brötchen hergestellt.

Doch das Einzelhandelsunternehmen möchte mehr: Zorbas bietet nun eine Premium-Auswahl an seinen mediterranen und vor allem traditionell zyprischen TK-Produkten für den internationalen Markt an. Beispielsweise wird seit 2010 griechisches Feingebäck wie das sogenannte Striftari als Handelsmarke zu Costco, der größten Großhandelskette in Kanada und den USA, exportiert, während in die Arabischen Emirate, diesmal als Eigenmarke, Käse- und Spinattaschen gehen. Der australische Markt wird seit Kurzem mit Zorbas-Produkten in Form von Handelsmarken beliefert. Insgesamt sind für das Unternehmen die USA und der Mittlere Osten interessant, da hier die traditionellen mediterranen Produkte sehr gut ankommen. Der Wettbewerb in Europa, so erklärt der Geschäftsführer Demetris Zorbas, sei leider zu intensiv. Die Auswahl der Exportprodukte ist für das Unternehmen wichtig, denn die Rezepte sollen die mediterranen Werte und die zyprische Tradition widerspiegeln, so Zorbas. So achtet Zorbas sehr darauf, die verschiedenen Märkte, national und international, genau zu betrachten und seine Strategien darauf abzustimmen. +++

READY TO...
System

YOUR PRODUCTS
OUR SOLUTION



IBIE
INTERNATIONAL BAKING
INDUSTRY EXPOSITION

IBIE LAS VEGAS
BOOTH #7246

alit®
Conveyors & Food Processing

NEW FACTORY
COME TO
MEET US!

Via Dante, 170/B
35010 Santa Giustina in
Colle (Padova) ITALY
Tel. + 39 049 55 22 97
Fax + 39 049 963 92 24
info@alit.com
www.alit.com



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**](mailto: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.