



Bernard Zorn,
Präsident der
Mecatherm-
Gouet-Gruppe

Die Allianz der Starken

Kaum hatte die iba in München ihre Tore geschlossen, ging eine Meldung über den Ticker: Mecatherm übernimmt Gouet und SMAF. Über das Wieso und die Zukunft des Bündnisses sprach brot+backwaren-Chefredakteurin Hildegard M. Keil mit dem Präsidenten der Gruppe, Bernard Zorn.

b+b: Herr Zorn, Mecatherm hat Ende vergangenen Jahres den Ofenbauer Gouet aus Eu und Angers übernommen. Was waren die Hintergründe für diese Transaktion?

Zorn: Mecatherm ist weltweit bekannt für seine Anlagen zum Backen von Baguette, Broten und Brötchen auf Blechen. Das ist ein begrenztes Marktsegment. Wir haben uns deshalb vor eineinhalb Jahren mit unserem FTM-Ofen zurückgemeldet auf dem Markt für Anlagen zur Herstellung von freigeschobenen Backwaren. Mit der Übernahme von Gouet und damit auch deren Tochtergesellschaft SMAF erweitern wir unsere Kompetenz noch mehr, diesmal in das Segment der Viennoiserie-Anlagen. Außerdem bringt Gouet einen echten, authentischen Steinbackofen mit in die Ehe und SMAF die gesamte Fördertechnik sowie einen Spezialmaschinenbau.

b+b: Was muss man sich unter Viennoiserie vorstellen?

Zorn: Viennoiserie fasst im Französischen alles das zusammen, was aus „pâte jaune“ gemacht wird, also aus Teigen, die Eier und häufig auch Fett und Zucker enthalten, Croissants, Pain au chocolat, Brioche sind wohl die wichtigsten Vertreter.

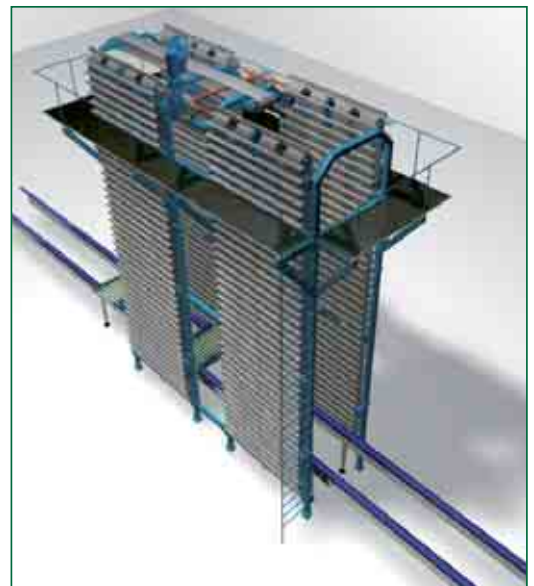
b+b: SMAF baut Fördertechnik und Ofenbelader, was entsteht dort im Bereich Spezialmaschinenbau?

Zorn: Die Geschichte von SMAF geht anders herum. SMAF ist ein Spezialmaschinenbauunternehmen, das alles baut, was gebraucht wird, Depanner, Lader, Fördertechnik, Sonderanfertigungen, Sonderanfertigungen für spezielle Bandbreiten etc. Das ist auch für Mecatherm eine komplette Ergänzung.

b+b: Bei Gouet sieht das ein wenig anders aus. Gouet hat bislang ähnliche Vertikalöfen gebaut wie Mecatherm. Wie groß ist die Überschneidung und wird es dabei bleiben?

Zorn: Die Überschneidung ist sehr begrenzt. Gouet hat weniger als ein Zehntel dessen gebaut, was Mecatherm verkauft hat. Wichtiger sind die anderen Öfen bei Gouet, die Steinbacköfen, die Öfen für die Viennoiserie, der Turbo Jet, ein Konvektionsofen für Cookies, Pizza, Quiches und nicht zuletzt der Doppelaktions-Ofen, der sowohl mit hoher Luftströmung und Temperatur wie mit Strahlung backen kann, und das in jeder einzelnen Backzone. Beide Öfen werden übrigens auch sehr häufig in der Dessert- und Fertigerichteindustrie zur Pasteurisierung eingesetzt.

In den klassischen Baguettelinien arbeiten wartungsfreie Motoren. Bewegt werden die Backwaren vertikal, egal ob nun im Gärraum, Ofen oder Froster.





Der FTM von Meccatherm knüpft an französische Backtradition an. Kräftige Wärme von unten, um Boden und Seiten zu stabilisieren und Strahlung von oben für eine dünne, rösche Kruste.

Diese Öfen können sehr differenziert gesteuert werden und haben deshalb fast unendliche Einsatzmöglichkeiten. Da steckt noch sehr viel Entwicklungspotenzial drin.

b+b: Wie bewerten Sie den Steinbackofen von Gouet, der schon dadurch aus dem Rahmen fällt, dass er eine externe Aufheizung der Steinplatten vornimmt?

Zorn: Gouet hat sich sehr früh mit dem Backen auf Steinplatten im industriellen Maßstab beschäftigt, Lehrgeld bezahlt, aber die Probleme dabei auch sehr viel früher gelöst als die Konkurrenz. Die Gouet-Steinbacköfen heizen deutlich höher als die meisten anderen, unterteilt in Ober- und Unterhitze. In Gouet-Öfen erreichen sie bereits am Bandeinlass tatsächlich eine Temperatur am Stein von 230 bis 240 °C. Gouet hat diesen Ofen in hohem Maße HACCP-kompatibel gebaut und den Stand der Technik im Bereich der Sicherheit gegen Selbstentzündung definiert. Der Steinbackofen ist wirklich eine Meisterleistung.

b+b: Bedeutet die Übernahme, dass Gouet den Vertikalofen einstellen wird?

Zorn: Nein, wer einen Vertikalofen von Gouet haben will, wird ihn auch zukünftig bekommen und das gilt ausdrücklich auch für Service, Maintenance und Ersatzteile. Beide Firmen werden auch getrennt geführt. Beide Gesellschaften behalten ihre Produktionsstätten und auch ihre Vertriebsorganisationen. Daran wird sich nichts ändern. Gouet tritt auch mit einem anderen Anspruch auf dem Markt auf als Meccatherm. Gouet-Öfen sind maßgeschneiderte Einzelanfertigungen. Bei Meccatherm wird ganz anders gearbeitet. Dort geht es darum, sehr gute Öfen möglichst kostengünstig zu bauen. Dort werden sehr viele Vorstufen ausgelagert und nur die zentralen Teile von Grund auf selber hergestellt. Das sind zwei Welten, die durchaus nebeneinander bestehen können.

b+b: Wo bleibt dann der Synergieeffekt?

Zorn: Der wird sich dadurch einstellen, dass beide Gesellschaften sich auf ihre Stärken konzentrieren und in der Forschung und Entwicklung zusammenarbeiten.

Wir müssen die Dinge nicht zweimal erfinden, sondern können einander am Wissen partizipieren lassen. Ich kann Ihnen ein Beispiel nennen. Wir haben in Großbritannien eine Croissantanlage geliefert, deren Zubehör wie Förderbänder, Eisprühanlagen, Entladung der Bleche mit Nadeln von SMAF stammen. Das macht immerhin 15 bis 20% der gesamten Kosten aus, die so im eigenen Haus bleiben.

b+b: Werden Sie den Service zusammenführen?

Zorn: Nein, gerade im Service werden die langjährigen Erfahrungen gebraucht, das kann man nicht einfach zusammenwerfen.

b+b: Wie sieht die künftige Organisationsform aus?

Zorn: Es gibt unsere Holding. Darunter zwei Gesellschaften, eine heißt Meccatherm, die andere Florial, diese umfasst Gouet und SMAF. Daraus wird jetzt Gouet Baking Systems, sie wird wie bisher von Olivier Sergeant geführt, Meccatherm von mir. Gleichzeitig bin ich Präsident von Florial. Gemeinsam steht die Gruppe für einen Umsatz von rund 100 Mio. €. Und ca. 350 Mitarbeiter, von denen 150 bei Gouet und SMAF arbeiten, und auch das wird so bleiben. Es sind zwei Teile mit unterschiedlicher Firmenkultur, die jetzt zusammenwachsen. Wir wollen die Arbeitsphilosophie in den Betrieben erhalten, denn das ist unser wichtigstes Kapital. Natürlich sind bei manchen Mitarbeitern Ängste entstanden und sicherlich werden auch an der einen oder anderen Stelle Probleme entstehen. Aber wir wollen gemeinsam wachsen und wenn wir das realisieren, dann werden alle die Zukunft und Stärke in dieser Gruppe sehen.

b+b: Die Gruppe will wachsen, auch durch weitere Zukäufe?

Zorn: Wir haben Interesse an weiteren Zukäufen und die Mittel dazu sind vorhanden. Wichtig ist uns dabei allerdings die Komplementarität der Produkte.

b+b: Herr Zorn, wir danken Ihnen für dieses Gespräch.