

Perfekte Brezeln

DIE ARGRU BOULANGERIE S.A.S ERSTEIN/KRAFFT, FRANKREICH, HAT 17,5 MIO. € IN DEN AUSBAU IHRER TK-BACKWARENPRODUKTION INVESTIERT. NUN VERLASSEN STÜNDLICH BIS ZU 19.000 BREZELN, LAUGENSTANGEN UND BERLINER-BREZELN DIE NEUE FABRIK IM ELSASS.

 **Zusätzliche Informationen unter www.brotundbackwaren.de**

Einen Film über die Fritsch-Anlage und weitere Fotos finden Sie auf unserer Homepage unter: www.brotundbackwaren.de



++ Bild 1

++ Bild 1
Die TK-Brezeln aus dem französischen Werk werden hauptsächlich nach Deutschland und Frankreich exportiert.

+ „Wir feiern unsere perfekte Brezel“ konnten die Gäste und Mitarbeiter der Argru Boulangerie bei der Eröffnung der Produktion auf großen Bannern lesen. Die französische Bäckerei mit Sitz in Erstein/Krafft hat 17,5 Mio. € in den Ausbau gesteckt und

nun eine der weltweit modernsten Brezelproduktionen in Betrieb genommen. Inhaber des Unternehmens sind Hermann Armbruster (Inhaber der Hermann Armbruster Bäckerei GmbH & Co., Schutterwald) und seine Tochter Beate Armbruster-Grünberger, die das



++ Bild 2

++ Bild 2
Bei der Anlage für Laugengebäck sind insgesamt sechs Schlingköpfe mit einer Leistung von 2.000 St./h pro Kopf im Einsatz.



++ Bild 3

++ Bild 3
Eine Mitarbeiterin prüft nach dem Schlingen der Brezeln die Form. Insgesamt arbeiten 30 neue Mitarbeiter an den neuen Linien.



++ Bild 4

++ Bild 4
Wichtig bei der Investition war die Steigerung der Qualität, die ständig kontrolliert wird.



++ Bild 5

++ Bild 5
Die Mitarbeiter stellen täglich 180.000 Salzbrezeln und 90.000 Berliner-Brezel in der neuen Produktion her.

Unternehmen als Präsidentin leitet, sowie ihr Ehemann Rechtsanwalt Dr. Johannes Grünberger als Mitglied der Geschäftsleitung. Die Armbruster-Gruppe mit Stammsitz in Schutterwald, der Backshop GmbH, Schutterwald, und Argu in Erstein hat 800 Mitarbeiter. 2008 habe die Gruppe es auf einen Umsatz von rund 60 Mio. € gebracht, erklärt Dr. Johannes Grünberger. Das Unternehmen ist in den vergangenen Jahren im zweistelligen Prozentbereich gewachsen. Den Betrieb im Elsass gründeten die Unternehmer 1993. Damals produzierten 40 Mitarbeiter in einer 3.200 m² groß-

en Halle Backwaren u.a. für die Armbruster-Filialen in Deutschland. 1999 folgten die erste Erweiterung auf 4.200 m² und ein weiterer Ausbau des Kundenstamms. Nun kam die so genannte Produktion II mit 7.150 m² dazu. Inzwischen produzieren 200 Mitarbeiter verschiedene Backwaren wie Kuchen, Kleingebäcke und Brot sowie TK-Produkte. In Produktion I laufen zwei Linien zur Laugengebäckproduktion, eine Brötchenlinie, eine Baguetteanlage und eine Süßteigeanlage. In Produktion II verlassen ausschließlich TK-Backwaren die beiden neuen Linien.

ANZEIGE

MAILAND 23.-27. OKTOBER 2010 fieramilano RHO



Internationale Fachmesse für Technologien und Produkte für die Brot- und Feinbäckerei und Süßwaren



Technologien und Produkte für Pizza und frische Teigwaren

Wir lassen Ihr Business in die Höhe gehen

www.abtechexpo.com

Technische Innovation, Exzellenz-Rohstoffe, Fähigkeiten und Kreativität – das sind die Hauptzutaten der A.B. Tech Expo und der A.B. Tech Pizza Expo 2010. In Mailand, der europäischen Geschäftshauptstadt, auf dem größten Messegelände Europas, werden Sie die einzigartige Gelegenheit haben, Fachleute aus aller Welt zu treffen, die Vorteile zu präsentieren, die Ihre Anlagen, Maschinen und Öfen jüngster Generation bieten können, und den Mehrwert hochqualitativer Rohstoffe und Halbfabrikate aus nächster Nähe zu veranschaulichen.

VERPASSEN SIE DIESE GELEGENHEIT NICHT! A.B. Tech Expo: das richtige Rezept, damit ihr Business hochgeht!

Events gefördert von



Unter der Schirmherrschaft und in Zusammenarbeit mit



Organisiert von

F & M Fiere & Mostre S.r.l.
Via M. Donati, 6
20146 Milano

Operativsekretariat

A.B. Tech Expo
Tel +39 02 49976246
Fax +39 02 49976250
promo.abtech@fieremostre.it



++ Bild 6
Die Zeichen stehen auf Expansion: In der Halle ist noch Platz für zwei weitere Linien und das Grundstück bietet noch viel Raum.

Moderne Brezelproduktion

„Wir konnten aufgrund der industriellen Fertigung die Qualität der Produkte erheblich steigern“, so Dr. Johannes Grünberger zur Investition in die beiden Anlagen von Fritsch aus Markt Einersheim. Modernste Roboter- und Sensortechnik garantieren, dass 22 Stunden pro Tag stündlich 19.000 Brezeln die Produktion II verlassen. Bei der Installation der beiden Linien hatte Fritsch die Gesamtprojektierung vom Knetter bis zum Froster. Bei der ersten Linie handelt es sich um eine Brezelanlage mit einer Stundenleistung von über 12.000 Laugenbrezeln, für die sechs Schlingköpfe zuständig sind. Die 2. Anlage produziert süße Brezeln. Die größten Abnehmer der Argru Boulangerie sind der Großhandel, der Einzelhandel sowie Bäckereien. Werk II produziert täglich 180.000 Salzbrezeln und 90.000 Berliner-Brezeln. Die TK-Berliner (Krapfen), Berliner-Brezeln, aber auch Zöpfe und Figuren wie Hasen und Männchen aus Berliner-Teig machen rund 15% der Gesamtbackwaren-Produktion aus. In Frankreich bezeichnet sich Grünberger als Marktführer im Segment Berliner-Brezel. So bieten französische Supermärkte die Fettgebäcke z.B. im 4er-Karton zum Verkauf an. Zukünftig sollen die Gebäcke noch mit verschiedenen Füllungen und Glasuren aufgewertet werden. Grünberger gewährleistet mit gezielter Rohstoffauswahl und der neuen Anlage, dass die Fettgebäcke weniger Öl aufnehmen. Wir liefern mittlerweile auch ins europäische Ausland über Tiefkühlspeditionen“, erklärt Grünberger die Wachstumsstrategie. Exportiert wird die Ware hauptsächlich

Fritsch-Brezelschlinger Fakten und Entwicklung:

- + Anzahl bis Ende 2009 gebauter MULTITWIST: 100
- + Auftragsbestand 2010: 50
- + Entwicklungsbeginn: 1991
- + Erste Auslieferung: 1999
- + Derzeit 3. Generation des MULTITWIST auf Servotechnikbasis mit wechselbaren Werkzeugsätzen. Derzeit ca. 25 Werkzeugsätze für verschiedene Produkte verfügbar
- + Abmessungen Schlingmodul (MULTITWIST): 1,4m x 1m x 2,2m (LxTxH)
- + Leistung: typisch 2.000 Stück/h (produktabhängig)
- + Reihenzahl: je Schlingmodul 1 Reihe
- + Abmessungen einer Produktionseinheit (mit Kopfmaschine, Gärschrank, Strangherstellung, Schlingmodul, Absetzung): ca. 5 x 10 m
- + Verarbeitete Teigstranglängen: 250 bis 600 mm
- + Verarbeitete Teiggewichte: 30 bis 300 g
- + Produkte: bis heute Brezeln, Ringe, Stangen, Brötchen, Schleifen

+++

nach Deutschland, gefolgt von Frankreich und dem Rest der Welt. Bei Argru verlassen allerdings nur 20% der Backwaren das Werk als Eigenmarke. Der Rest wird als Handelsware produziert. „Unsere Stärke liegt darin, als effizienter Partner verschiedene Produktsortimente zu entwickeln und neue Rezepte zu realisieren.“ Das Unternehmen verfügt über viel Erfahrung mit dem Produkt Brezel. Die Absatzkanäle sind vorhanden und so will die Bäckerei die Marktführerschaft in Frankreich weiter ausbauen. Mit der Inbetriebnahme der neuen Anlagen schaffte sie 30 neue Arbeitsplätze. Die Zeichen stünden weiter auf Expansion, erklärt Grünberger. Die Halle bietet Platz für zwei weitere 80 Meter lange Produktionsstraßen und gleich nebenan hat das Unternehmen drei Hektar Land zugekauft.

+++

ANZEIGE



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG The Nut specialists

...einfach kernig!

**Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.
Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.**

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de



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.