

einfach schnell sauber

Erfahrung und konsequente Entwicklung ermöglichen maximale Leistung!

HSA 2000 ECO:

➤ **Reinigt:**

- Stikkenwagen mit und ohne Bleche
- Körbe 2 m hoch auf einer Palette gestapelt
- Backformen

➤ **Minimaler Platzbedarf**

auf Wunsch direkt in der Ecke stehend, ab 1,8 m x 1,9 m

➤ **Minimaler Wasserverbrauch**

ab 4 l Klarspülwasser für 2 Stikkenwagen

➤ **Minimaler Energieverbrauch**

durch geschlossenen Kreislauf und umfassende Isolierung



Sie glauben es nicht?
Testen Sie uns
in Ihrem Betrieb!



Johannes Guggenberger Reinigungstechnik

Untere Mühle 1 · 88489 Wain/Auttagershofen
Telefon (0 73 53) 9 80 80 · Fax (0 73 53) 9 80 849
E-Mail: info@guggenberger-reinigung.de
Internet: www.guggenberger-reinigung.de

Vorsatzschienen automatisch reinigen...

...das gibt es nicht?

Doch, aber nur bei uns!

Vor 5 Jahren entwickelt, mit dem Südback Trend Award ausgezeichnet und von vielen zufriedenen Kunden erfolgreich eingesetzt:

rotari

Reinigungsanlage

Reinigt Vorsatzschienen von Schnittenblechen vollautomatisch und besonders wirtschaftlich schon bei geringem Waschaufkommen. Für Schienen aller Größen bis 400 mm Länge, sie müssen nicht sortiert werden. Einfache Bedienung, erstklassige Waschergebnisse!

KITZINGER

Apparatebau GmbH
Altholzkrug 9,
24941 Flensburg
Fon 0461 95366,
Fax 0461 93286
www.kitziinger-gmbh.de



Die rotari-Vorsatzschienenreinigung ist ein patentierte Kitzinger-Verfahren

Sibirien – altes und neues Russland

Sibirien umfasst den größten Teil des asiatischen Territoriums von Russland. Es grenzt im Westen an das Uralgebirge, im Norden ans Polarmeer, im Osten an den Pazifik und im Süden an China, die Mongolei und Kasachstan.

Sibirien ist dünn besiedelt. Die Bevölkerung konzentriert sich auf den Südwesten. Fast alle Großstädte liegen hier, angefangen bei Tschelyabinsk im Ural, über Omsk, Novosibirsk, Novokusnezsk, Krasnojarsk bis nach Tomsk, der Heimat des Yukos-Konzerns. Die sibirische Wirtschaft basiert auf Gas und Öl (90 bzw. 70% des gesamten nationalen Aufkommens), Stahl, Kohle, Fahrzeug- und Panzerbau, landwirtschaftlichen Gerät und Baumaterialien. Auf den fruchtbaren Böden im Westen und Südwesten werden Getreide, Mais, Zuckerrüben und Kartoffeln angebaut sowie Viehzucht und Molke-reiwirtschaft betrieben. Obendrein ist Sibirien reich an Bodenschätzen aller Art und neuerdings beginnt auch der inländische wie der internationale Tourismus zu einem Wirtschaftsfaktor zu werden. Vor allem das Vor-

NOVOSIBIRSK

Novosibirsk ist mit 1,38 Mio. Einwohnern die drittgrößte Stadt Russlands und als Hauptstadt des Verwaltungsbezirks Sibirien Anziehungspunkt und Einkaufsort für mehr als 30 Mio. Menschen aus den umliegenden Regionen. Das Einzelhandelsvolumen lag 2003 bei 1,9 Mrd. US\$, der Einzelhandelsumsatz pro Kopf bei 1.397 US\$ und der Food-Umsatz im Supermarkt pro Kopf bei 587 US\$. Laut Stadtverwaltung existieren in der Stadt rund 2.000 Einzelhandelsbetriebe bzw. -filialen, fast alle in sibirischer Hand.

land des Altai-Gebirges bietet eine Landschaft, die der Schweiz ähnlich sieht und entsprechend vielseitige Freizeitaktivitäten in den wenigen heißen Sommer- und den langen, kalten Wintermonaten erlaubt. Südwestsibirien ist Provinz im guten wie im negativen Sinn. Hier läuft das Leben ruhiger, geordneter und vor allem weniger aggressiv als im fernen Moskau. Die Rollen sind verteilt, die Netzwerke geflochten und auch wenn es wirtschaftliche Probleme gibt, weil manchen Branchen die Umsätze weggebrochen sind, wirken die Städte zwar nicht so reich und dynamisch wie Moskau, dafür aber sehen sie gepflegter, sauberer und sicherer aus. Hier stolpert man auf den Straßen weder über Bettler noch über Wodkaleichen.

Der Backwarenabsatz ist in den vergangenen zehn Jahren deutlich gesunken

Die Backwarenindustrie ist wie überall in Russland regional organisiert. Jede größere Stadt ist in der Regel auch Hauptstadt eines Verwaltungsbezirks und je nach Einwohnerzahl seit sowjetischen Zeiten mit einem oder mehreren Brotwerken ausgestattet. Tomsk hatte früher zwei Brotkombinate, heute nur mehr eines, das wegen

Restrukturierungsarbeiten nur mit 20 t, einem Sechstel seiner Kapazität arbeitet. Dafür gibt es in und um Tomsk rund 300 Kleinbäcker, die durchschnittlich eine Tonne Backwaren pro Tag liefern. Omsk wird von vier Brotwerken mit insgesamt sechs Produktionsstätten versorgt, Brotwelt, Sibirski Hleb, Mars und Hlebnik, die zusammen rund 200 t Backwaren täglich liefern. Dazu kommen knapp 200 kleine Handwerksbäcker. In Novosibirsk hält das inzwischen privatisierte Kombinat Voshod mit drei Werken und rund 100 t Backwaren täglich einen Marktanteil von rund 50%. Voshod betreibt zudem ein Werk für Tiefkühlbackwaren und zumindest daran sind kanadische Kapitalgeber beteiligt. Auf Platz zwei liegt Novosibirskij Hleb, ein bislang wenig modernisiertes Kombinat mit vier Werken, Platz drei gehört der Bäckerei Inskoj, die auf 10 bis 15% Marktanteil kommt, diesen aber überwiegend in der Region und nicht in der Stadt selber generiert. Auch in Novosibirsk tummeln sich inzwischen rund 300 Kleinbäckereien, die zusammen allerdings höchstens 20% des Markts für sich reklamieren können, und das bei gesunkenem Gesamtbedarf. Wurden zu sowjetischen Zeiten in Novosibirsk täglich rund 500 t Backwaren hergestellt und unter die Leute gebracht, so wird der Markt heute gerade mal auf die Hälfte des Volumens geschätzt.

Das Gebiet rund um Novokusnezsk und Kemerovo heißt Kusbass und birgt eines der großen Kohlevorkommen Sibiriens. 40% der geförderten Kohle Russlands kommen aus dieser Region. Zu Kemerovo Hleb gehörten früher fünf Werke, zu Novokusnezsk Hleb sieben. Beide haben inzwischen Werke geschlossen und teilen sich den Markt mit allerdings wenigen neu gegründeten Bäckereien wie Vitachleb in Kemerovo, die sich auf Brot aus gekeimtem Getreide spezialisiert hat. Dass nur wenige Kleinbäckereien entstanden sind, liegt nicht zuletzt daran, dass beispielsweise in Novokusnezsk das Kombinat nach der Privatisierung fast 70 kleine Geschäfte eröffnete, in denen die Verbraucher Backwaren und zum Teil auch andere Güter des täglichen Bedarfs einkaufen können. In Barnaul am Fuß des Altai, wo es früher drei große Kombinate gab, arbeiten heute noch Russkij Hleb sowie zwei mittlere und ein kleineres Backwarenwerk.

Doch wer glaubt, damit sei der Markt bereits neu verteilt, der irrt, denn die Ausgangspositionen sind denkbar unterschiedlich. Nur wenige Betriebe haben oder konnten in neue Brotlinien investieren. Das liegt einerseits daran, dass die Brotpreise nach wie vor mit mehr oder weniger politischem Nachdruck niedrig gehalten werden und andererseits sich kaum jemand vorstellen kann, dass aus diesem seit Jahrzehnten vom Angebot regierten Markt jemals ein Nachfragemarkt werden könnte, auf dem es darauf ankommt, für den Verbraucher attraktiver zu sein als die Konkurrenz.

Russkij Hleb aus Barnaul mit Angeboten wie geschnittenen Toastbrot oder gar Ciabatta ist die große Ausnahme. Die meisten Brotfabrikdirektoren sind davon überzeugt, dass solche Spezialitäten russischen Gaumen nicht behagen. Sie werden in dieser Einschätzung vermeintlich gestützt durch die Tatsache, dass die gerade erst entstehende Mittelschicht ihr Geld nicht zuerst in moderne Brotsorten investiert.

Wirtschaftlich.
Zuverlässig.



Drahtfördergurte

Eine rationelle Lösung für den Transport von Stück- und Massengütern, vor allem, wenn gleichzeitig eine Behandlung des Fördergutes **z.B. Eintragen, Backen, Rösten, Trocknen, Kühlen usw.** erfolgen soll. STEINHAUS-Drahtfördergurte gibt es in den vielfältigsten Ausführungen sowie freilaufend, hilfs- oder zwangsgeführt.

DRFG12.1-4C/01.2005

STEINHAUS GmbH
 Platanenallee 46 45478 Mülheim an der Ruhr
 Telefon: 0208 / 5801-01 Telefax: 0208 / 5801-500
 e-mail: sales@steinhaus-gmbh.de internet: www.steinhaus-gmbh.de



STEINHAUS

Kräftigen Wettbewerb gibt es dagegen auf dem Dauerbackwarenmarkt. Wie überall in Russland isst man auch in Sibirien gerne und reichlich Süßigkeiten, Waffeln, Kekse und Torten. Es gibt unzählige Waffellinien in der Region, auf denen fast überall die gleiche Produkttrange produziert wird. Viele dieser Linien wurden Anfang der 90er Jahre mit Investitionskrediten aus dem Westen finanziert. Bei den Keksen – sibirische Kekse haben üblicherweise ein Stückgewicht von 17 bis 30 Gramm – wurde der Wettbewerb bislang fast ausschließlich über den Preis ausgefochten. Bei Fabrikabgabepreisen von 30 Eurocent pro Kilo bleibt allerdings nicht viel übrig für gute Rohstoffe oder auch nur den üppigen Einsatz qualitätsbestimmender Zutaten wie hochwertige Fette, und so schmecken die meist als Massenware angebotenen einfachen Zuckerkekse auch. Doch Änderung ist in Sicht. Der gedeihende Mittelstand lässt ein neues Marktsegment für gehobene Qualitäten entstehen, das vor allem mit Sandwichkeksen, gefüllten und extrudierten Variationen in individuell und zum Teil als Marke gestalteten Kleinpackungen bedient wird. Wer Premiumware nach westlichem Vorbild sucht, muss in Südwestsibirien nach wie vor auf Importware zurückgreifen, allerdings ist der Markt dafür auch nur verschwindend gering.

Bunt, preis- und qualitätsdifferenziert geht es dagegen auf dem Tortenmarkt zu. Traditionelle üppige und fettreiche Torten russischen Stils gibt es in allen Qualitäts- und Preisstufen. Noch vergleichsweise neu sind dagegen „europäische“ Torten, in der Regel mit vegetarischen Cremes gefüllt und deutlich zurückhaltender dekoriert, sowie mit Früchten und Vanillecreme gefüllte Pies und gefüllte Brandteig- oder Blätterteigstücke. Tiefgekühlte Feinbackwaren werden in Südwestsibirien in nennenswertem Umfang nur von einem russisch-kanadischem Joint-Venture-Unternehmen in Novosibirsk hergestellt, das auf einer Laminieranlage gefüllte Blätterteigprodukte fertigt.

Der Verkauf von Backwaren läuft mit wenigen Ausnahmen wie in Novokusnezsk, wo das Kombinat eigene Läden betreibt oder bei den Tortenherstellern, die entweder über eigene Filialen oder über eigene Vitrinen in den Supermärkten anbieten, ausschließlich über Wiederverkäufer. Das können sowohl die zunehmend entstehenden Supermarktketten sein, die hier fast ausschließlich in einheimischem Besitz sind, wie auch die traditionellen russischen Kioske und Kleingeschäfte in den Wohnbezirken und Dörfern oder auf den vielen Basaren und Marktplätzen. Die Preise für Brot sind fast überall gleich niedrig, nur die Auswahl ist in den Supermärkten in allen Backwarenassortimenten deutlich besser als anderswo und damit auch die Preisspanne breiter. Die Supermärkte achten offenbar auch auf die Präsenz einheimischer Waren bzw. Hersteller und verstehen sich anders als Moskau augenscheinlich nicht nur als Umschlagplatz für Importware. ■

☞ Von schweren Keksen und leichten Pralinen

Die fertigen Verpackungen stapeln sich bei OOO PP „Schokoladija Strana“ bis ins Treppenhaus des mehrstöckigen Produktionsgebäudes am Strand von Novosibirsk. Jeden Monat stellt allein dieses Werk 150 bis

170 t Kekse her. Es sind acht Sorten einfache Kekse mit niedrigem Fettgehalt, dekoriert oder überzogen mit Schokolade, Nüssen oder Kokosraspel. >>

☞ Das Tortenimperium

An normalen Tagen wird 12 Stunden gearbeitet, vor Feiertagen und Festen auch schon mal rund um die Uhr. Zahlreiche Aushilfskräfte gehen den 700 regulären Mitarbeitern dann zur Hand, denn diese sind allesamt Spezialisten. >>

☞ Die Kekse des Professors

Eigentlich wäre Sergej Genadijewitsch Dementiew ganz gerne Professor für Elektronik-Ingenieurwesen geblieben, aber in Zeiten, in denen Wissenschaftler wenn überhaupt nur auf ein kleines Gehalt hoffen dürfen, muss man sich nach anderen Möglichkeiten umsehen, seine Fähigkeiten einzusetzen. >>



ganz gerne Professor für Elektronik-Ingenieurwesen geblieben, aber in Zeiten, in denen Wissenschaftler wenn überhaupt nur auf ein kleines Gehalt hoffen dürfen, muss man sich nach anderen Möglichkeiten umsehen, seine Fähigkeiten einzusetzen. >>

☞ Start aus der Nische

Selfmademan ist wohl die beste Beschreibung für Jan Antonow, dem jungen Keksfabrikanten aus Novosibirsk. Der Investitionsetat des 36-Jährigen war bei der Unternehmensgründung vor eineinhalb Jahren eher bescheiden. >>

☞ Sibirische Yuppies

Sie repräsentieren die neue Sorte Businessmen in Russland, die Herren des Confectionery House Vostok. Jung, Hochschulabsolventen, noch keine zehn Jahre im Geschäft, aber schon kräftig verdient, wenn man Uhr, Auto und Auftreten als Maßstab nimmt. >>

☞ Erfolg mit Tradition

Zu sowjetischen Zeiten gab es in Novokusnezsk zwei große Backwarenkombinate mit sieben Fabriken. Heute decken Direktor Sergej Iwanowitsch Belajew oder Hauptingenieur Michail Grigorjewitsch Babawitsch mit fünf Werken 93% des Marktes ab. Der Rest gehört kleinen Handwerksbäckern. >>



große Backwarenkombinate mit sieben Fabriken. Heute decken Direktor Sergej Iwanowitsch Belajew oder Hauptingenieur Michail Grigorjewitsch Babawitsch mit fünf

☞ Vive la difference

„Von zehn Broten, die hier verkauft werden, stammen sieben von uns.“ Der Mann, der den Markt in seiner Heimatstadt Barnaul so selbstbewusst charakterisiert, ist Wladimir Nikolajewitsch Schenmaier, Direktor des inzwischen privatisierten Kombinats Russkij Hleb. >>

>> die gesamten Berichte finden Sie unter www.brotundbackwaren.de heruntergeladen.

TOPCOAT - Beschichtungen

antihaftend - langlebig - sicher



Die April-Frage.

Wieviele Backbleche und Formen wurden bei Anneliese seit April 2001 vollautomatisch antihaftbeschichtet?*

A: mehr als 40.000

B: mehr als 60.000

C: mehr als 80.000

D: mehr als 1.000.000

Der April-Gewinn.

*Die richtige Antwort und interessante Gewinne finden Sie unter www.anneliese.de. Hier können Sie auch direkt am Gewinnspiel teilnehmen.

www.anneliese.de

Anneliese[®]
Ideen.
In der Tat.