



Gefüllt und geformt – Meincke vereinigt die verschiedenen Techniken zur Kleingebäckherstellung zu ganz neuen Produktlinien. Die Kleingebäcke können sowohl süß wie herzhaft gefüllt sein und erreichen in ihrer Größe durchaus One-Bite-Format.

Die Spezialisten aus Skovlunde

Im Februar gab es beim dänischen Kleingebäck- und Ofenhersteller Meincke A/S ein Management-Buy-out. Zeit und Grund, sich mal wieder bei den Spezialisten in Skovlunde umzusehen.

■ Wenn englische Ladies zum High Tea echte schottische Kekse reichen, dann ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass die buttrigen Leckerbissen auf Meincke-Linien geformt und gebacken wurden. Der britische Marktführer setzt nichts anderes ein. Die Referenzliste der Spezialisten aus Skovlunde, einer kleinen Gemeinde an der Peripherie der dänischen Hauptstadt, ist voller illustrierter wie internationaler Namen. Weltweit laufen mehr als 1.000 Meincke-Linien, und die meisten davon rund um die Uhr. Denn Meincke ist Spezialist für anspruchsvolle industrielle Hochleistungsan-

lagen zur Herstellung von Dauerbackwaren, Cookies, Muffins oder Süßwaren, egal ob aufdressiert, geformt, one-shot, extrudiert oder wire cut.

Das war nicht immer so. Gegründet wurde „Gebrüder Meincke“ 1953 eigentlich, um Maschinen für kleine handwerkliche Bäckereien zu bauen. Doch schon bald widmete sich das Unternehmen der industriellen Backtechnik und dabei ganz speziell der Kleingebäckherstellung von der Teigaufgabe bis zum Ofen und zur Kühlung. Auf einem Teil der rund 650 seither gebauten Öfen – indirekt mit Gas, Öl oder Elektrizität beheizte Heißluftöfen – backen heute übrigens genauso gut Pizzen, Pies, Brötchen oder Kastenbrote.

Bis zu 4 m breit und 80 m lang baut Meincke seine Tunnelöfen.

Doch in der Aufarbeitung ist Meincke nach wie vor auf Kleingebäck spezialisiert, in einer schier unglaublichen Bandbreite. Neben die



Frank Müntzberg (45), arbeitet seit 1985 bei Meincke und leitete dort zunächst Verkauf und Marketing. Im Dezember 2002 wurde er Managing Director und im Februar dieses Jahres übernahm er gemeinsam mit einer dänischen Finanzgruppe im Rahmen eines Management-Buy-outs das Unternehmen.

Klassiker der Form- und Schnittgebäcke sind längst alle Varianten der Extrudertechnik und One-Shot-Technik getreten. Alle Anlagen sind modular aufgebaut und mit integrierten Waschsyste-men ausgerüstet.

Gebäcke, die nach dem Ausformen mit unterschiedlichen Cremes oder Gelees gefüllt werden.



TOPCOAT - Beschichtungen

antihaftend - langlebig - sicher



Die Mai-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 Mai-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.



Die Heißluftöfen von Meincke gibt es bis zu einer Arbeitsbreite von 4 m und einer Länge von 80 m.



Die Arbeitsbreiten der Feingebäcklinien nehmen zu, wie hier auf der 12-reihigen Pie-Linie.

„Hygienetechnisch“, so Müntzberg, „orientieren wir uns an Anforderungen von BRC und IFS.“ Gesteuert wird über BUS-Systeme. Die Touchscreens am Arbeitsplatz des Linienführers zeigen leicht verständliche grafische Erklärungen. Rezept- und Anlagensteuerung sind mit allen gängigen Produktionssteuerungs- und ERP-Systemen vernetzbar.

Begann man in den 60er Jahren mit Arbeitsbreiten von 800 mm, so verlangt heute ein wachsender Teil der Aufträge Arbeitsbreiten von 1.500 mm. Müntzberg: „Der Automatisierungsgrad ist vor allem in Westeuropa hoch und dabei kommt es nicht nur auf Output-Mengen, sondern auch auf Präzision in Form und Gewicht an. Die immer häufiger eingesetzten vollautomatischen Verpackungsmodule dulden keine Abweichungen mehr.“

Das hat seinen Preis. Von den 110 Leuten, die heute bei Frank Müntzberg auf der Lohnliste stehen, tragen mehr als 30 den Ingenieur-

Titel. Drei Technologen sind allein damit beschäftigt, die Kunden zu beraten und für sie oder mit ihnen neue Produkte zu entwickeln.

Gekauft hat Müntzberg Meincke übrigens von der italienischen CIR-Gruppe (Sasib-Gruppe), die das dänische Kleinod 1990 übernommen hatte. Es waren nicht die besten Jahre. Wie in vielen Konzernen fielen die Entscheidungen umständlich und langsam.

Das wird jetzt alles anders, denn Meincke hat Ruhe an der Kapitalfront. Ein dänischer Finanzinvestor, der sich darauf spezialisiert hat, in Dänemark beheimatete Firmen wieder „dänisch“ werden zu lassen, hat 75% des Kapitals übernommen, den Planungshorizont auf mindestens 15 Jahre ausgedehnt und einen Börsengang ausgeschlossen.

Müntzbergs Ziele sind entsprechend ehrgeizig. „Wir wollen weltweit neue Lösungen für neue Produkte anbieten können, jedes Jahr mindestens eine Weltneuheit. Wir wollen die Nr. 1 werden, wenn es

Meincke A/S	
Firmensitz: Tonsbakken 10 DK-2740 Skovlunde Phone: +45 774 292 00 Fax: +45 774 292 01 E-Mail: mail@meincke.dk	
Vertretungen in Europa: w.lakenbrink@t-online.de food.link@skynet.be info@timzip.hr filtson@stonline.sk info@bedika.figele-sa@wanadoo.fr neil.bainbridge@sollich.co.uk info@progep.hu kletersteeg.trading@wolmail.nl anna.przetakiewicz@wp.pl promopak@ines.ro tecnofood@terra.es pronova@pop.agrich christine_lanz@mtu-net.ru	

Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG



Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußbecken- 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

Anzeige

Aktuelle Nachrichten aus der Welt des Backens unter:
www.backwelt.de



Informationen von Profis für Profis

darum geht, komplizierte Technik auf industriellen Hochleistungslinien zu bringen, die gewichtsgenau arbeiten.“

Auf der Interpack zeigten die Dänen erstmals, was darunter zu verstehen ist: Eine Kombination aus Extruder und Firmanlage liefert beispielsweise so genanntes russisches Formgebäck, das sowohl süß wie herzhaft gefüllt bereits die übliche „Keks-Größe“ verlässt und in die Richtung „One-

Bite“ geht. Ein Angebot, das nicht zuletzt für jene neue Käuferschicht entwickelt wurde, die zunehmend die Dienste der Dänen in Anspruch nimmt, die Snack-Hersteller. 2004 lag der Umsatz von Meincke bei gut 20 Mio. €. In diesem Jahr, da ist Frank Müntzberg sich spätestens seit der Interpack sicher, wird die Zahl bereits deutlich darüber liegen, und die Ausichten für die selbstständige Zukunft sind recht erfreulich. ■

Die wichtigsten Interpack-Neuheiten von Meincke

Eine Kombination aus Extruder und Formeinheit für Stundenleistungen von 300 kg bis 1 t produziert gefüllte Backwaren im One-Bite-Format.



Non-Block-Tüllen, die auch stückige Produkte durchlassen können, ohne sie zu zerschlagen, und ohne dass sie von Partikeln, die größer als die Tüllenöffnung sind, blockiert werden.



Drip-Stop-Tülle mit Membran für flüssige Teige (Muffins etc.). Bei nachlassendem Druck verschließt die Membran die Tülle, so dass kein Teig nachfließen kann. Diese Drip-Stop-Tülle lässt Partikelpassieren ohne sie zu zerschlagen.



Dreizahn-Rotoren, die Partikel bis zu einem Durchmesser von bis zu 10 mm ohne Beschädigung durchlassen.



Die Multi-Tüllenplatte für Multi-Dressier/Extrudiermaschinen vom Typ V 45. Mit diesem Werkzeug lassen sich verschiedene Schnittgebäcke mit bis zu drei Massen und vielen verschiedenen Einschlüssen herstellen.



HOMMEL

Restbrotzerkleinerer

ROTORMAT

Sensationell:

Restbrot frisch reiben mit Zugabemengen bis 20%

und somit wesentlicher Steigerung
von Geschmack und Frischhaltung!

Ersparnis im Jahr:

- Kleinbetrieb:
● ca. 12.000 EUR
Mittelbetrieb
● ca. 20.000 EUR
Großbetrieb
● ca. 50.000 EUR

... schon allein für Ihre
KÖRNERBROTE
lohnt sich diese
Maschine!

Auch Brötchen frisch reiben

und im Brötchenteig
wieder verarbeiten:
ergibt besseren
Geschmack und bindigere
Krumenstruktur!
Zugabe auch bis 20%

Großzügiger produzieren!

d.h. volles Brotprogramm
bis zum Ladenschluss!
Sie verkaufen viel mehr,
haben zufriedene Kunden
und trotzdem geht Ihnen
kein Brot verloren.

Clever sein –
Direktline

02058-3911

Kauf ohne Risiko: 8 Tage zur Probe!



Der ROTORMAT ist ein Alles-Könner:

- Restbrotvermahlung FRISCH und trocken
- Paniermehl mahlen
- Nüsse mahlen
- Käse reiben
- Kartoffeln reiben
- Zwiebeln schneiden
- Früchte zerkleinern TROCKEN und FRISCH
- Auch Brötchen frisch reiben!

So urteilen viele
ROTORMAT-Besitzer:

„Der ROTORMAT ist die ideale
SPARBÜCHSE im Betrieb!“

M & A HOMMEL GMBH

MASCHINEN- UND APPARATEBAU

D-42489 Wülfrath · Wilhelmstr. 30 · Tel. (0 20 58) 39 11 · Fax (0 20 58) 39 23
E-Mail info@hommel-back-und-bike.com · www.hommel-back-und-bike.com