

Süße ungarische Vielfalt

DIE NYÍREGYHÁZI KENYÉRGYÁR LTD. AUS NYÍREGYHÁZA IST EINE DER TOP-5-BÄCKEREIEN IN UNGARN. DIE LETZTE INVESTITION ANFANG 2011, U. A. MIT EINER RADEMAKER LAMINIERANLAGE, HAT DIE KAPAZITÄT UM 250 % ERHÖHT.



++ Bild 1

++ Bild 1 Die Laminier- und Make-up-Anlage von Rademaker

+ In den letzten Jahren hat die Bäckerei Nyíregyházi Kenyérgyár rund 2,5 Mio. EUR für Investitionen in die Hand genommen. So wurden zwei Innensilos von Spromatic aus Nazareth, Belgien, ein Froster von Frigoscandia Equipment, eine Verpackungsmaschine von Ilapak, Lugano, Schweiz, und vor allem eine Make-up- und Croissantlinie von Rademaker BV aus Culemborg, Niederlande,

gekauft. Hinzu kam die Erweiterung der Produktionsfläche um 1.200 m² auf 3.200 m². Die neuen Produktionsmengen können sich nun sehen lassen. „Während wir vorher beispielsweise 3.000 Brote pro Stunde produziert haben, können wir nun 8.000–10.000 pro Stunde herstellen – eine Kapazitätserhöhung um etwa 250 %!“, erklärt Kornél Krámer, Commercial Manager. Damit stellt die Bäckerei

++ Bild 2+3 Das typische Weißbrot im Gewichtsbereich von 1.000–1.500 g wird sechsstufig im Netzbandofen gebacken und überwiegend geschnitten verkauft



++ Bild 2



++ Bild 3



++ Bild 4
Die Düse der Fettpumpe ist variabel für die verschiedenen Rezepte

nun mehr Produkte in kürzerem Zeitraum her: Vorher wurde für diese Menge 24-7 gearbeitet, nun fährt das Unternehmen mit seinen 150 Mitarbeitern fünf Tage lang zwei Schichten. Damit ist also noch viel Spielraum nach oben – „und an dem arbeiten wir gerade“, merkt Krámer an.

Wenn Krámer von größerem Absatz redet, meint er damit jedoch keine umfangreichen Exportpläne, was manchen vielleicht erstaunen mag. Denn der Absatz der Nyíregyházi Kenyérgyár-Produkte wäre ins Ausland wahrscheinlich nicht ganz einfach, so Krámer, weil das Unternehmen überwiegend klassisch ungarische Backwaren produziert, zum Beispiel sein Nr.-1-Produkt Pogácsa, eine Art herzhafter Scone, oder die csiga, eine Kakaoschnecke. Als eine der Top-5-Bäckereien in Ungarn sieht das Unternehmen damit im eigenen Land genügend Potenzial. Bedingt durch die Finanzkrise, von der Ungarn stark betroffen war, und die dadurch entstandenen Veränderungen in der Backbranche besitzt das Unternehmen heute zunehmend mehr Handelsketten als Kunden. „Belieferung ist eine Nische, die wir genutzt haben“, so Krámer.

Überhaupt hat sich Nyíregyházi Kenyérgyár in den letzten Jahren rasant entwickelt: Das Unternehmen wurde 1983 als Nyíregyházi Sütőipari Vállalat gegründet. Zu dieser Zeit war es ein staatseigenes Unternehmen. Anfangs wurden nur frische Produkte hergestellt, überwiegend ein für Osteuropa typisches Weißbrot im Gewichtsbereich von 1.000–1.500 g sowie Brötchen. Die erste deutliche Veränderung fand nach dem Ende des Kommunismus durch die Privatisierung in 1992 statt, sodass nunmehr nicht nur die staatlichen Geschäfte beliefert wurden. Den größten Sprung allerdings machte Nyíregyházi Kenyérgyár durch die Sortimentserweiterung um TK-Produkte in 2006. Seitdem wächst dieser Bereich zunehmend, sodass heute 5 Mio. EUR des jährlichen Gesamtumsatzes der Bäckerei von ca. 8 Mio. EUR aus dem Tiefkühlbereich kommen. Und das, obwohl die großen Handelsunternehmen wie Tesco, Spar und Metro hauptsächlich in Budapest mit nur etwa 50 Produkten

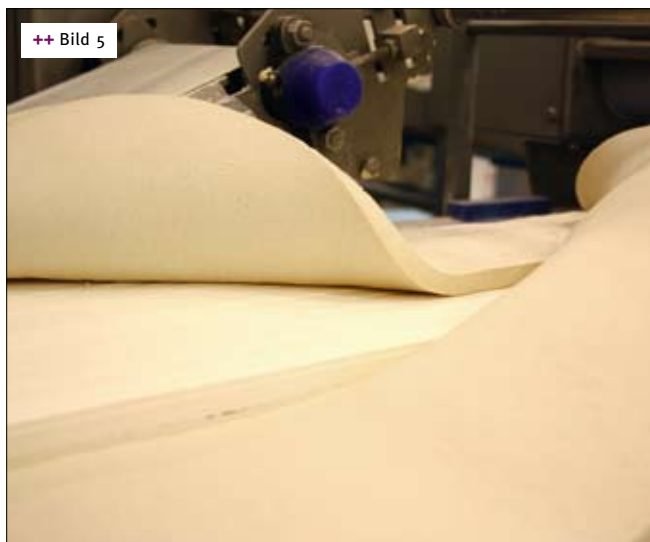
Begeistern Sie mit Innovationen

Ihre Kunden wollen Innovationen – von CSM bekommen Sie dafür individuelle Glasuren und Füllungen mit allen Charakteristika wie Farbe, Geschmack und technische Eigenschaften. Optimal abgestimmt auf Ihre Produktion.

Fragen Sie uns nach innovativen Premium-Lösungen für die Industrie:
Tel. 0421-3502 870



CSM Deutschland GmbH
Tel. 0421-3502 870 · Fax 0421-3502 611
E-Mail: industry@csmglobal.com
www.csmglobal.com/deutschland



++ Bild 5+6 Nach dem Einarbeiten der Margarine in den Teig bemisst die Ausgabekontrolle das Teigband, um die Geschwindigkeit richtig einstellen zu können

wie Pogácsa, Kakaoschnecken oder (gefüllten) Croissants beliefert werden. Diese sind zum größten Teil grüne TK-Teiglinge, die dann beim Kunden vor Ort gegart und aufgebacken werden. Zum Vergleich: Für den Frischebereich beliefert Nyíregyházi Kenyérgyár täglich 300 Partner im Umkreis von 30 km mit über 200 Produkten.

Eine bedeutende Investition der letzten Jahre war für die Bäckerei die Rademaker-Anlage, die aus dem 3-moduligen Radini Laminator und einer Make-up-Linie sowie einer Linie für gefüllte Croissants besteht. Die Linie ist für eine Teigmenge von 1.200 kg/Std. gedacht und produziert seit Januar 2011 verschiedene Sorten von Plunder- und Blätterteig wie verschiedene Croissants (gefüllt mit Käse, Marmelade und Schokolade, und ungefüllt), viele Arten von Strudel (mit Schokoladen- oder Pizzafüllung), fünf Sorten Quark- oder Apfel-Taschen, sieben Sorten Pogácsa, Kakaoschnecken, Meggyes Parna (Kirschküsse) und weitere gefaltete Produkte im Gewichtsbereich von 50–120 g. Die meisten Produkte enthalten Hefe, dennoch kann die Anlage auch hefefreie Produkte fahren. Am Anfang der Rademaker-Anlage wird der Teigportioniertrichter durch einen Sancassiano Hebekipper mit Chargen von bis zu 240 kg Teig gefüttert. Vom Teigportioniertrichter wird der Teig

über bewegliche Walzen ausgerollt. Ganze Margarine-Blöcke werden der Fettpumpe zugegeben, die unterhalb dieses Punktes befestigt ist und ein kontinuierliches Fettband auf das Teigband aufträgt. Anhand der Düse der Pumpe lässt sich die Dicke des Fettes für die verschiedenen Rezepte einstellen. Der Teig wird von beiden Seiten her über das Fettband gefaltet, sodass ein Paket aus Teig-Fett-Teig entsteht. Danach wird das Teigpaket in der Dicke mittels eines Quickreduktors (d. h. einer Ausrollwalze) im Verhältnis von 8:1 (abhängig vom Rezept) reduziert, bevor der Teig auf dem Zuführband des 2. Abschnittes laminiert wird. Die Rademaker-Anlage hat zwei vertikale Laminierpositionen; jeder vertikale Laminator kann 4, 6, 8 oder 10 Schichten herstellen, sodass ein Produkt mit bis zu 100 Schichten erzeugt werden kann. Die Menge der Schichten lässt sich einfach auf dem Touch Panel einstellen. Im dritten Abschnitt des Laminators wird der Teig auf die erforderliche Teigdicke, gemäß dem Rezept, reduziert und kalibriert. Die Höhenanpassungen der Kalibrierwalzwerke des Quickreduktors können auf dem Rademaker Touch Panel eingestellt werden. Die Linie ist mit einer Zuführ- und Ausführkontrolle ausgestattet, um den Stress im Teig zu minimieren und damit ein qualitativ hochwertiges Teig-

++ Bild 7
Über den Hebekipper gelangen insgesamt 1.200 kg Teig/Std. in die Linie



++ Bild 8
Die Bäckerei stellt seit 2006 TK-Ware her



band zu gewährleisten. Der letzte Abschnitt ist die Make-up-Linie/Teigaufbereitung und die Croissantlinie. Hier werden Produkte in ihre erforderlichen Abmessungen und Formen gebracht. Je nach Endprodukt wird der Teig der Länge nach ausgerichtet, geschnitten, gefaltet, gefüllt oder auch nur dekoriert werden. Ein Produktwechsel dauert durchschnittlich 10–15 Min.

Ein wichtiges Produkt für Nyíregyházi-Kenyérgyár ist die Kakaoschnecke, von der ca. 9.600 Stück pro Stunde hergestellt werden. Die Kakaoschnecke wird in einer Reihe produziert.

Als Erstes wird das Teigband an beiden Seiten gepresst, um es dünner zu machen. Rademaker sichert damit glatteres Einrollen am Anfang und einen besseren Abschluss am Ende des Einrollvorganges. Das Teigband wird mit einem Gemisch aus Kakaopulver und Zucker berieselt und anschließend mit Wasser besprüht. Ein konischer Aufwickler rollt den Teig von der Ecke aus ein, sodass eine lange gerollte Schlange entsteht. Dann wird diese hochtransportiert und dann von oben an eine horizontale Guillotine geführt, die das Band mit 160 Schnitten/Min. in einzelne Schnecken schneidet. Vor dem Schneiden wird der Teig seitlich mithilfe von zwei Druckarmen etwas zusammengepresst, sodass der leichte Druck, der beim Kontakt mit dem Schneidemeser entsteht, wieder ausgeglichen wird und das Produkt danach eine absolut runde Form beibehält. Nach dem Schneiden werden die Produkte exakt auf dem Band ausgerichtet, bevor sie auf dem Zuführband zum Frigoscandia-Froster abgelegt werden. Das Zuführband ist im 90°-Winkel unter dem Rückzugsband positioniert. Damit ist eine optimale Beladung für den Froster gewährleistet.

Nyíregyházi Kenyérgyár ist mit der Investition sehr zufrieden. Da alles sehr schnell zu ihrer Zufriedenheit lief, können nun weitere Pläne angegangen werden. So denkt die Bäckerei an eine automatisierte Gärlinie, die die Gärkapazität auf 1.200 kg/Std. erhöht. Außerdem könnte die Lagerhalle um 200 Paletten ausgebaut werden. +++

++ Bild 9

Das Team von Nyíregyházi Kenyérgyár mitsamt ihrem Rademaker-Kollegen, von links: CEO József Dusinszki, Commercial Manager Kornél Krámer, Area Sales Manager Mark Haarsma und Production Manager Jr. Zoltán Krámer



++ Bild 9

© Izm ANZEIGE





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.