

## ++ FIRMENVERKÄUFE IN FRANKREICH

In der französischen Bäckereimaschinenbranche war alles andere als die gewohnte Sommerruhe ausgebrochen. Innerhalb weniger Tage gab es gleich aus zwei Häusern Meldungen über einen Eigentümerwechsel. So meldet die Groupe Breteche Industrie, dass sie gerade Esteve SAS aus Rians übernommen hat. Esteve, 1950 von Jean Esteve gegründet, gilt heute als internationaler Lieferant von Lager- und Dosier-Systemen für die Lebensmittelindustrie und kann auf eine namhafte internationale Kundenliste auch aus der Backwarenindustrie verweisen. Das Unternehmen, das auch weiterhin von Patrick Esteve geleitet werden wird, setzte im vergangenen Jahr mit 110 Mitarbeitern 14 Mio. EUR um. Für die Breteche-Gruppe stellt Esteve eine strategische Ergänzung dar. Die Breteche-Gruppe stellt zum einen Maschinen für die Backwaren- und Pharmaindustrie her – dazu gehören die Tochtergesellschaften Diosna aus Osnabrück, Deutschland, VMI aus Montaigu, Frankreich, und VBI aus Schio, Italien, sowie diverse Vertriebsgesellschaften. Zum anderen besitzt Breteche drei Maschinenbauer in Frankreich, die sich mit Maschinen für die Molkereibranche beschäftigen, und einen, der Maschinen für Schlachthöfe herstellt. Der Backbranche kann die Gruppe künftig ein Komplettpaket aus Rohstofflagerung, Dosierung und Teigherstellung sowohl im Chargenbetrieb wie als kontinuierliches Verfahren anbieten. Die gesamte Breteche-Gruppe erwartet für dieses Jahr übrigens mit 860 Mitarbeitern einen Gesamtumsatz von 170 Mio. EUR.

Bereits in der vergangenen Woche meldete die börsennotierte französische Private-Equity-Gruppe Wendeln mit Sitz Paris (nicht zu verwechseln mit der deutschen Bäckereidynastie aus dem niedersächsischen Garrel), dass ihre Tochtergesellschaft Oranje-Nassau Development den Kaufvertrag über die Anteilsmehrheit der Mecatherm-Gruppe unterzeichnet habe. Bisheriger Anteilseigner war Alpha, ebenfalls eine Finanzgesellschaft aus

Frankreich. Die Gruppe Mecatherm besteht aus den beiden Firmenteilen Mecatherm und Gouet. Mecatherm war der erste Maschinenbauer, der vollautomatische Linien zur Herstellung von Baguette, später auch Tiefkühlbaguette auf den Markt brachte und damit erst den Anstoß für die Entstehung der TK-Backwarenindustrie gab. Später kamen auch Anlagen und Öfen zur Herstellung von Artisan-Brotspezialitäten dazu. 2006 übernahm Mecatherm den Hersteller von Ofen- und Anlagentechnik Gouet, der unter anderem die Steinofentechnik mit in die Ehe brachte. Die Gruppe Mecatherm setzte 2010 90 Mio. EUR

um, davon 75 % außerhalb Frankreichs. +++

## ++ BÄCKEREI MOSS IST UMGEZOGEN

Die Bäckerei MOSS GmbH & Co. KG, Aachen, konnte vor Kurzem die neue Produktion an der Kellershausstraße beziehen. Der Grund für den Neubau war, dass die alte Backstube einfach zu klein wurde. Statt 1.950 m<sup>2</sup> stehen den Mitarbeitern nun fast 5.400 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Rund 80.000 Backwaren verlassen die Produktion täglich. Insgesamt investierte die Bäckerei mit 600 Mitarbeitern ca. 9 Mio. EUR, heißt es in der Presse. +++

ANZEIGE



### Zeelandia Quarkini – das Original

- gut dosier- und portionierbare Masse
- optimal für Anlagen einsetzbar

### Quarkini – der lecker-süße Snack für zwischendurch

- locker, saftig und zart
- mit dem unverwechselbaren original Quarkini-Geschmack

22. - 25.10.2011

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Halle 7, Stand 7 E 29

Jung Zeelandia

Mehr Möglichkeiten

[www.jungzeelandia.de](http://www.jungzeelandia.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](http://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](mailto: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.**