

Entscheidungen gehen vom Produkt aus

IN WENIGEN TAGEN BEGINNT DIE IBA 2012 IN MÜNCHEN. EINE UNRUHIGE WIRTSCHAFTSLAGE UND MASSIVER STRUKTURWANDEL VERÄNDERN ZURZEIT DIE BACKBRANCHE WELTWEIT. DARÜBER, WELCHE AUSWIRKUNGEN DAS AUF DIE IBA HABEN WIRD UND WIE DIE ZUKUNFT DES BÄCKEREIMASCHINENBAUS AUSSEHEN KÖNNTE, SPRACH BROT+BACKWAREN MIT BERNARD ZORN, PRÄSIDENT DER MECATHERM-GRUPPE AUS BAREMBACH, FRANKREICH.



© fzm

++ Präsident Bernard Zorn (64)

+ **b+b:** Herr Zorn, Sie sind einer der Dozens der europäischen Bäckereimaschinenbranche. Wer, wenn nicht Sie, hat ein Gespür dafür, was wir auf und von der iba erwarten können. Wird diese Messe mehr sein als ein „großes, weltweites Klassentreffen“?

+ Zorn: Die iba ist nach der Europain das zweite große Branchenergebnis dieses Jahres und auch in München werden wir einen Trend erleben, der sich bereits in Paris abzeichnete. In den sogenannten Schwellen- und Entwicklungsländern wird zurzeit sehr stark in neue Bäckereien investiert und sehr häufig von Menschen, Firmen oder Gruppen,

die damit erstmals in die Backbranche einsteigen. Ich persönlich erwarte sehr viele dieser „Newcomer“ auf der iba. Auf der anderen Seite werden die großen europäischen Betriebe ebenfalls nach München kommen, auch wenn bedingt durch die Wirtschaftskrise die Investitionsneigung im Moment eher verhalten ist. Insofern wird die Messe auch ein „großes Klassentreffen“.

+ b+b: Was suchen diese Kunden auf der iba, wenn sie nur bedingt bereit sind, zu investieren?

+ Zorn: Das kommt auf die Bedingungen an. Auf die Europain nach Paris kommen die

großen Betriebe, weil sie neue Produktideen suchen und sie dort auch finden. Auf die iba kommen sie, um sich nach der dafür nötigen Produktionstechnik umzusehen. Wenn das Projekt sich dann rechnet, investieren sie durchaus. Heute gehen alle Entscheidungen vom Produkt aus.

+b+b: Weltweit beobachten wir derzeit Strukturveränderungen in der Backbranche. Wird das Einfluss auf die iba und auf das, was dort zu sehen sein wird, haben?

+Zorn: Was die Strukturveränderung betrifft, so erleben wir weltweit einen starken Trend zu mehr Tiefkühlbackwaren und innerhalb dieses Segmentes hin zu mehr fertig oder fast fertig gebackener Ware. In Europa liegt ein Grund dafür im Einstieg der Harddiscounter in die Vermarktung von frischen Backwaren. Mit weiß gebackener Ware, die fünfzehn Min. oder mehr im Laden fertig gebacken wird, wären deren Konzepte nicht zu realisieren. Die Produktion der fertig oder fast fertig gebackenen Baguettes oder Brötchen in guter und gleichmäßiger Qualität erfordert die Präzision industrieller Fertigungslinien. Diese Prozessentwicklung wird eines der großen Themen auf der diesjährigen iba sein.

+b+b: Betrachtet man Europa, sieht man einerseits eine wachsende Bedeutung der Tiefkühlbackwaren, wenn auch mit unterschiedlicher Gewichtung in den verschiedenen Ländern, die mit dem wachsenden Einfluss des Lebensmittelhandels und der großen Fastfood- und Gastronomiekonzepte auf die Vermarktung von Backwaren einhergeht. Dazwischen tummeln sich kleine bis mittelgroße Anbieter von „Gourmet-Backwaren“, die sich als „Manufakturen“ verkaufen, in denen der Geist der Großväter umgeht. Was wird das mittelfristig für Folgen für einen Kontinent haben, der sich in Sachen Backen eigentlich immer als die Heimat Hunderter von verschiedenen Backwarenspezialitäten verstanden hat, wenn nicht gar als die Heimat des Brotes schlechthin?

+Zorn: Die kleinen Handwerksbetriebe in Europa verschwinden rapide und auch die Filialisten haben vielerorts Probleme. Selbst die Bake-off-Stationen, die nicht bei Harddiscountern stehen, haben im ersten Quartal dieses Jahres nach meinen Informationen große Umsatzverluste hinnehmen müssen, und mit „groß“ meine ich mehr als 20 %. Die starke Macht des Lebensmittelhandels und speziell der Discounter verlangt von den Backwarenproduzenten ein hohes Maß an Effizienz und Leistung, was wiederum dazu führt, dass die Betriebe immer größer werden. Das Entstehen der Manufakturen ist da sicherlich kein wirkliches Gegengewicht, eher eine Nische.

Wir erleben zurzeit eher, dass der Trend hingehet zu Baguettes und Brötchen, die eine gute und authentische Qualität mitbringen, aber nicht „sophisticated“ daherkommen, also keine extrem langen Ruhe- und Gärzeiten hinter sich haben etc. Die Verbraucher wollen Qualität, aber sie haben mancherorts nicht mehr das Geld, sich teure Produkte zu kaufen, manchmal nicht einmal genug, um sich noch etwas zu kaufen, was sie auf das Brötchen oder Baguette legen. Deshalb ist es wichtig, dass ein solches Baguette gut

schmeckt und nicht mit Chemie und großen Hefemengen aufgepeppt wurde. Ein authentisches Baguette oder Brötchen ohne Chemie und viel Hefe mit viel Geschmack und einer dünnen, aber krossen Kruste herzustellen, erfordert viel Know-how und viel Erfahrung, ebenso die Umsetzung dessen in industrielle Prozesse. Solange wir in Europa dazu die Prozesse und das Equipment entwickeln, bleiben wir auch der „leading continent“.

+b+b: Erwarten Sie auf der iba eine verstärkte Konkurrenz außereuropäischer Maschinenbauer, insbesondere solcher aus Niedriglohnländern?

+Zorn: Natürlich gibt es zunehmend Konkurrenz von Low-Cost-Anbietern. Aber lassen Sie es mich so formulieren:



AktivePOS – das vielseitige Kassensystem!

Vorteil: Direktanbindung an das Software-Programm.

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · E-mail: FoxLogic@arcor.de





Bandslicer



BS 45

- Für semiautomatische Anwendung
- Kapazität bis 2000 Brote/Std.
- Frequenzgesteuerte Bandgeschwindigkeit
- Nutzlänge bis 370 mm
- Gehärtete Bandführung mit Bandbeölung

Verpackungsmaschine



Vertec 30

- Kontinuierliche Taktung (30/min.)
- Nutzlänge bis 350 mm Brotlänge
- Universell einsetzbar
- Beutelstraffer vor Clipsung
- Vakuumsystem zur Absaugung der Luft aus dem Beutel
- Drahtclipverschluss

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Rheinische Str. 6, 42781 Haan
Tel.: 0 21 29 - 34 66 - 0, Fax: 34 66-69
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

Leichter, besser und schneller arbeiten mit
REGO HERLITZIUS Maschinen

Niemand würde auf den Gedanken kommen, einen Low-Cost-Airbus oder eine Low-Cost-Boing zu kaufen, das wäre zu gefährlich und zu teuer. Wir erleben schon heute, dass unsere Anlagen immer wieder kopiert werden. Aber kopieren kann man nur, was man sieht, aber nicht jedes Detail und nicht die Perfektion des Prozesses und nicht das Know-how dahinter. Die Qualität von krossen Brotsorten, ihre Textur und ihre Kruste werden von so vielen Parametern bestimmt, dass sehr viel Engineering dahintersteckt, einen solchen Prozess zu verbessern.

+b+b: Wer auf einem neuen Markt die ersten Baguettes anbietet, muss nicht unbedingt Spitzenqualität liefern, es gibt weder Vergleichsmöglichkeiten noch Konkurrenz. Low-Cost-Anbieter könnten Ihnen auf solchen Exportmärkten Konkurrenz machen, oder?

+Zorn: Der erste hat es vielleicht noch leicht, aber wenn der Markt anspringt, wird bald ein zweiter Anbieter auftauchen und als Wettbewerbsvorteil bessere Qualität bieten. Außerdem spielen die Investitionskosten nicht die ausschlaggebende Rolle.

Heutigen Investoren geht es eher um die direkten Stückkosten, die total cost of ownership und um den technischen und technologischen Support, den sie von ihren Lieferanten erwarten können.

+b+b: Die Backwarenhersteller wachsen und sind häufig deutlich größer als ihre Maschinenlieferanten. Das war nicht immer so. Verändert das die Bäckereimaschinenbranche?

+Zorn: Die Backwarenhersteller wachsen, aber auch die haben häufig Abnehmer, die deutlich größer sind als sie selber, nämlich den Lebensmittelhandel, der seinerseits rasant wächst. Es ist nicht immer ganz ungefährlich, wenn zu viel des eigenen Umsatzes von einem Kunden abhängt. Aber so wie es in der Backwarenbranche eine Konzentration gibt und geben wird, wird das auch im Bäckereimaschinenbau passieren. Vermutlich werden wir selbst dann doch der kleinere Partner sein, andererseits brauchen die Hersteller uns auch.

+b+b: Wir erleben weltweit zurzeit ein Vordringen von Finanzinvestoren sowohl in der Backbranche wie bei den Zulieferbetrieben. Was wird das mittel- und langfristig für Folgen haben? Werden wir damit rechnen müssen, dass immer größere Konglomerate entstehen, die vor allem von den Renditeerwartungen der Anleger gesteuert werden?

+Zorn: Die Konzentration kostet Geld und somit ist anzunehmen, dass mehr Finanzkapital in den Branchen auftaucht. Die Frage ist nur, welches und mit welchem Planungshorizont. Die Branche ist attraktiv, krisensicher, Brot ist ein Grundnahrungsmittel, aber nichts für Fonds, die nach drei, vier Jahren mit hohen Gewinnen wieder aussteigen wollen. Wie Sie wissen, gehörte Mecatherm lange Zeit einer französischen Finanzgruppe, die das Unternehmen vor einem halben Jahr an die französische Finanzgruppe Wendel verkaufte. Dahinter steht eine

Industriellenfamilie aus der Stahlindustrie mit einer starken Industriekultur, und die durchschnittliche Dauer von deren Beteiligungen liegt bei 14 Jahren. Wir haben also noch mindestens dreizehneinhalb Jahre vor uns. Aber Spaß beiseite: Die Konzentration der Branche braucht Zeit und Geld, das haben wir am eigenen Leib erlebt. Als Mecatherm Gouet übernahm, haben wir ein Jahr gebraucht, um uns gegenseitig kennenzulernen, die Strukturen und Prozesse zu verstehen etc. Heute, nach fast sechs Jahren, sind alle Beteiligten glücklich über diesen Schritt, wir haben gemeinsam enorme Entwicklungsschritte gemacht und wir fahren eine gute Rendite ein. So etwas geht nicht mit kurzfristigem Denken. Aber der Druck auf die Preise auf allen Stufen, sowohl im Handel, bei den Backwarenherstellern und den Maschinenbauern, wird den Trend zur Konzentration verstärken.

+b+b: Muss es unbedingt Konzentration sein, kann es nicht auch schlichte Kooperation sein?

+Zorn: Anders als früher, als sich ein Backwarenproduzent hier den Ofen kaufte, dort den Kneiter und beim Dritten die Aufarbeitung oder diese vielleicht in Handarbeit machen ließ, fordert der Markt heute komplette, möglichst vollautomatisierte Linien. Noch haben wir sehr viele Anbieter, die nur Teile einer Linie bieten, deshalb sind Kooperationen sinnvoll. Andererseits wird die weiterführende Entwicklung der kompletten Linien künftig eher Übernahmen begünstigen. Dazu allerdings braucht es Finanzkraft. Vermutlich werden wir also beides in der Branche haben, Kooperationen und Konzentration.

+b+b: Welchen Weg wird Mecatherm/Gouet gehen?

+Zorn: Die Wendel-Gruppe legt Wert darauf, ihre Beteiligungen auf weltweite Marktführer zu konzentrieren und diese dann sowohl organisch wachsen zu lassen sowie durch Zukauf. Dass wir organisches Wachstum generieren können und mit Zukäufen klarkommen, haben wir bewiesen. Es gibt noch viel zu tun in der Bäckereimaschinenbranche und wir werden dabei sein.

+b+b: Noch einmal ein Blick auf die iba, welche Schwerpunkte wird Mecatherm in diesem Jahr setzen?

+Zorn: Ein Schwerpunkt wird unser Combibloc sein, eine Linie, mit der man sowohl Baguette, Brötchen wie auch Kastenbrot produzieren kann. Der zweite Schwerpunkt wird eine Linie für solche authentischen Baguettes sein, wie ich sie vorhin beschrieben habe. Wir werden auf der iba diese Produktion vorführen, sowie auch weitere verschiedene Produkte. Ein wichtiger Baustein dabei wird der Ofen sein, der sehr schnell und heiß backen können muss, um eine feine, dünne und trotzdem krosse Kruste zu bekommen, und das gleichmäßig bei hohen Stundenleistungen.

+b+b: Sehr geehrter Herr Zorn, wir bedanken uns für das Gespräch und wünschen Ihnen eine erfolgreiche Messe in München. +++

Night^{*}&DAY

2 in 1 · Das Brot für NACHT & TAG


**4mal^{*}
M E H R
EIWEISS**
als herkömmliches
Roggenmischbrot



iba
Halle B2


The Kornspitz Company



www.backaldrin.com 



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.