

Marktführer durch Investition

ALMARAI GEHÖRT IN SAUDI-ARABIEN ZU DEN MARKTMACHERN IN DER LEBENSMITTEL-PRODUKTION. SEIT 2007 WIRD KRÄFTIG IN DIE BÄCKEREISPARTE INVESTIERT UND DER MARKTFÜHRER WILL KÜNFTIG WEITER EXPANDIEREN.



++ Bild 1

Ein Kontinketer versorgt die Fritsch-Anlage mit Teig für die Blätterteigtaschen

+ Das Unternehmen Almarai Bakeries gehört mit seinen beiden Produktionsstandorten in Jeddah und in Al Kharj in der Nähe der saudi-arabischen Hauptstadt Riad eindeutig zu den Marktführern in der Region. Die Konzernmutter Almarai stieg durch den Kauf der Bäckerei Western Bakeries im Jahr 2007 in die Backwarenproduktion ein. Am Standort Jeddah, am Roten Meer, entstehen täglich aus rund 160 t Mehl auf verschiedensten Anlagen Toastbrote, Hamburger-Buns, Muffins, Waffeln, Kuchen und Croissants. Heute beliefert Almarai Bakeries nahezu 70 % aller Geschäfte und Handelsketten in Saudi-Arabien mit Backwaren. Möglich wurde dies auch durch den Neubau eines Werkes im Jahr 2009, rund 140 Kilometer südlich von Riad. Ca. 55 Mio. EUR investierte das Unternehmen damals, um von dort aus z. B. Riad mit seinen rund 4,1 Mio. Einwohnern mit Gebäcken zu versorgen. Das Unternehmen möchte den Standort Al Kharj allerdings auch als Sprungbrett für neue Märkte nutzen. So soll die Exportquote in den nächsten Jahren deutlich steigen.

Angedacht sind bis zu 30 % und die Abnehmer sollen z. B. aus dem Oman, Bahrain oder Katar kommen. Dies wäre mit nur einem Produktionsstandort, immerhin ist Jeddah rund 1.000 km von Riad entfernt, schwer zu realisieren. Aber der neue Standort soll auch die Marktführerschaft der Bäckerei sichern. Daher investierte das Unternehmen kontinuierlich in den Standort, der mitten in der Wüste liegt. Der Grund für die Lage ist die leichtere Erreichbarkeit des Grundwassers. Daher baute das Unternehmen am selben Standort auch eine Produktion zur Herstellung von Baby-nahrung und Milchpulver.

State of the Art

In der Bäckerei selber werden Brote und Croissants, Buns, Kuchen, Kekse und Ready-to-Eat-Gebäcke hergestellt. Dabei legt das Management Wert darauf, dass die Anlagen dem „State of the Art“-Anspruch gerecht werden. Sprich, es

Erfolgsgeschichte Almarai



++ Almarai Bakeries verfügt über zwei Produktionsstandorte. Die ältere befindet sich in Jeddah, die neueste rund eine Autostunde von Riad entfernt



++ Kunden können die Gebäcke mit unterschiedlicher Füllung einzeln verpackt im Supermarkt kaufen. Der Verzehr ist kalt und warm möglich

Die Firma Almarai (arabisch für „Weide“) ist ein börsennotierter Lebensmittelproduzent mit Sitz in Riad, Saudi-Arabien. Im Jahr 1977 gegründet, hatte der Konzern das Ziel, Saudi-Arabiens traditionelle Milchwirtschaft an die Bedürfnisse eines schnell wachsenden inländischen Marktes anzupassen. Unter der Leitung seiner Hoheit, Prinzen Sultan bin Mohammed bin Saudi Al Kabir, wurden zahlreiche landwirtschaftliche Projekte ins Leben gerufen, um die Versorgung der Bevölkerung z. B. mit frischer Milch und Milchprodukten in hoher Qualität zu einem erschwinglichen Preis zu gewährleisten. Dazu baute Almarai auf eine zentrale Milch-Aufbereitungsanlage und bündelte verschiedenste kleine Milchviehbetriebe zu großen Einheiten. Neben Käseereien entstanden verschiedene neue Farmen und riesige „Super-Farmen“.

Seit 2005 ist das Unternehmen an der Börse notiert und expandiert stetig in den Bereich Lebensmittelproduktion. So kaufte das Unternehmen im Jahr 2007 Western Bakeries aus Jeddah in Saudi-Arabien. Dazu stieg

Almarai 2009 in die Geflügel- und Eierproduktion ein. Neben einer Vielzahl von Milchprodukten stellt das Unternehmen heute auch Babynahrung und verschiedenste Fruchtsäfte her.

Jüngst entschied das Unternehmen, in den nächsten fünf Jahren rund 3,35 Mrd. EUR in die Geschäftsbereiche Molkerei, Backwaren und Geflügel zu investieren. Geplant ist, die Entwicklung neuer Geschäftsfelder, die effiziente Nutzung der vorhandenen Ressourcen sowie die Ausbildung von Mitarbeitern zu unterstützen. Auch die internationale Expansion wird weiter vorangetrieben. So beteiligte sich Almarai an der Firma Fondomonte SA in Argentinien, welche in Südamerika drei Farmen besitzt. So will sich Almarai die Versorgung mit Futtermitteln und weiteren landwirtschaftlichen Rohstoffen sichern.

Im ersten Quartal (Ende 31. März 2012) wies Almarai einen Nettogewinn von 51,6 Mio. EUR aus, ein Plus von 2,9 % im Vergleich zum Vorjahr.

Weitere Infos unter: <http://www.almarai.com> +++

ANZEIGE

Verbrauchersicherheit ohne Kompromisse ...

Bizerba iL professional SPM für die Lebensmittelindustrie. Wenn es darum geht beim Wiegen von Lebensmittel wie Backwaren, Fisch, Geflügel, Hackfleisch, Wurst, Milch- und Käseprodukten die bakterielle Kontaminierung zuverlässig auszuschließen.

www.bizerba.com



BIZERBA

... closer to your business



Besuchen Sie uns auf der **iba München** vom 16. bis 21.9.2012 Halle B3, Stand 524





++ Bild 2 Das Einschlagen des Teigbandes

wird nur in die modernste Technik, meist aus Europa und den USA, investiert. Dabei produzieren die Mitarbeiter ausschließlich frische Backwaren bzw. unter Schutzatmosphäre verpackte Gebäck und keine TK-Ware. Einer der stärksten Artikel ist eine Blätterteigtasche mit Käsefüllung. Diese wird als Snack zwischendurch gegessen. Das einzeln verpackte Gebäck kann bei Bedarf noch einmal kurz in der Mikrowelle erhitzt werden oder lässt sich gleich so verzehren. Produziert wird das Gebäck in Jeddah und in Al Kharj. Am neueren Standort setzt die Bäckerei auf eine Anlage der FRITSCH GmbH, Markt Einersheim, Deutschland.

Dabei versorgt ein Kontinenter der Zeppelin Reimelt GmbH, Rödermark, Deutschland, die Feingebäckanlage. Nach einer Misch- und einer Knetphase gelangt der Weizenteig über Förderbänder inklusive einer kurzen Teigruhe in den Teigtrichter. Der Teigbandformer TBP (Teigbandprozessor) sorgt mit fünf Walzen für ein Teigband, welches danach schonend

in dem Fritsch-Laminator 3000 aufgearbeitet wird. Während der Aufarbeitung wird über eine Fettpumpe ein Band aus Fett mittig auf das entstandene Teigband aufgetragen und der Teig eingeschlagen. Es folgt die erste Faltung bzw. das Laminieren des Teiges sowie das weitere Ausrollen des Teigbandes. Anschließend erfolgt das Querteilen des Teigbandes. Aus der einen Hälfte wird später der untere Teil des Gebäckes und aus der anderen Hälfte entsprechend der obere Teil. Jedes Teigband wird noch einmal gefaltet, sodass insgesamt eine U-Form der gesamten Anlage entsteht. Nach dem Laminieren der Teigbänder werden diese über mehrere Stationen parallel auf die gewünschte Endstärke ausgerollt.

Das untere Teigband wird nun leicht mit Wasser befeuchtet und die Füllung aufgetragen. Das parallel entstandene obere Teigband wird über verschiedene Stationen geführt und schließlich auf das untere Teigband mit der Käsefüllung gelegt. Das Teigband wird nun per Schneidewalze längs in Streifen geschnitten, sodass insgesamt 18 Teigreihen entstehen. Es folgt die Vereinzlung bzw. das Spreizen der Teigstreifen und das Querschneiden per Servo-Guillotine. Die entstandenen Teiglinge mit einer Länge von 156 mm und einer Breite von 56 mm wandern nun automatisch für 60 Min. in den Bändergärtunnel mit insgesamt 12 Etagen. Die 120 g schweren Teiglinge werden am Ende der Gärzeit über zwei Lader aus dem Gärtunnel in einen Ein-Etagen-Durchlaufofen transportiert. Vorher erfolgt noch das Besprühen der Teiglinge mit Flüssigei, welches für den nötigen Glanz des Gebäckes sorgt. Danach wandern die Teigtaschen für 20 Min. auf einem Stahlband durch den Ofen von DFE Meincke, Skovlunde, Dänemark. Insgesamt liegt die Stundenleistung der Fritsch-Anlage bei 46.000 gefüllten Blätterteigtaschen. Diese werden nach dem Backen in einem Spiralkühler heruntergekühlt und anschließend in Folie einzeln verpackt.

++ Bild 3

Nach dem zweiten Laminieren werden das untere und das obere Teigband parallel auf die Endstärke ausgerollt



++ Bild 4

Nach dem Auftragen der Füllung folgt die „Hochzeit“, also das Aufeinanderlegen der Teigbänder





++ Bild 5
Die einzelnen, gefüllten Teigstreifen werden gespreizt, anschließend geschnitten und gelangen in den Tunnelgärschrank



++ Bild 6
Die Teigtaschen verlassen nach 20 Min. den Stahlband-Tunnelofen

Die Teigtaschen lassen sich natürlich mit unterschiedlichen Produkten füllen wie z. B. einer Dattel-, Apfel- oder Schokofüllung, aber der Renner sind die Käsetaschen. Mit der zweiten Produktion in Jeddah kommt die Bäckerei auf eine Gesamtstundenleistung von 120.000 Stück. Der Kunde im Supermarkt muss rund 20 EUR-Cent für die Teigtasche bezahlen. Dabei produziert Almarai Bakeries mit rund 1.500 Mitarbeitern Gebäcke der Marken L'usine und 7 Days. 7 Days ist wiederum eine Marke der Chipita S.A.,

Athen, Griechenland, mit dem ein Joint Venture besteht, um neue Märkte zu erschließen. Und so plant die Bäckerei, die Kapazitäten insgesamt weiter auszubauen. Geplant ist unter anderem die Investition in eine neue Brotlinie, wobei auch erste Versuche mit Roggenmehl gestartet wurden. Durch die Investitionen in einen modernen Maschinenpark und die Entwicklung von neuen Produkten will Almarai Bakeries die Nr. 1 in Saudi-Arabien und Marktführer in Sachen Gebäckqualität sein und bleiben. +++

ANZEIGE

BESUCHEN
SIE UNS AUF DER
**IBA IN
MÜNCHEN**
16.09. - 21.09.2012
HALLE A3,
STAND A3.530

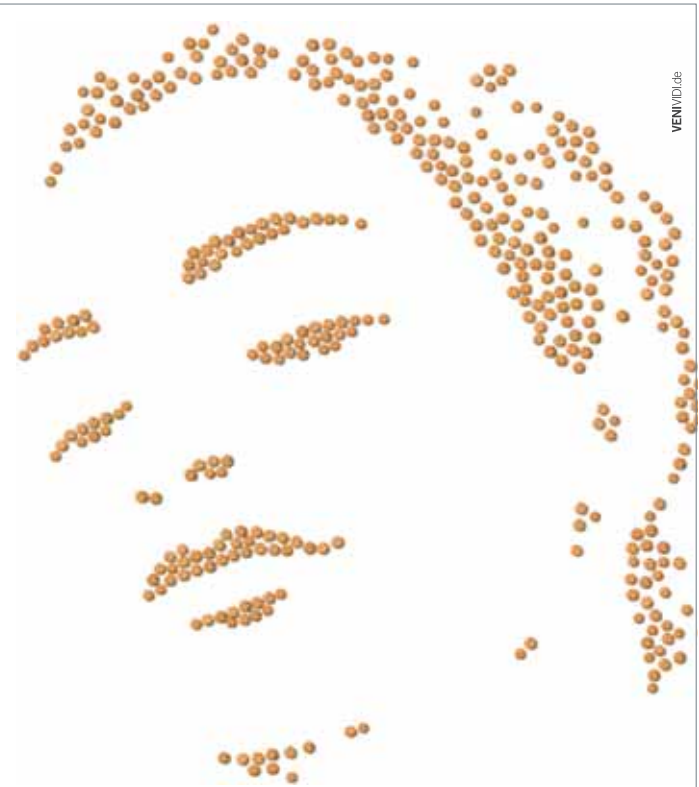
GESCHMACK MIT SYSTEM

Das neue Backofensystem von WIESHEU setzt Maßstäbe, die man schmecken kann – und das mit System. Mit einem System, das nicht nur erstklassige Backergebnisse garantiert, sondern auch eine bequeme und unkomplizierte Bedienung. Anders gesagt: Einfach perfekte Backergebnisse. Mehr über das neue Backofensystem unter www.wiesheu.de



LADENBACKÖFEN VON WIESHEU

www.wiesheu.de Besuchen Sie uns auf Facebook.



VENVIDI.de

WIESHEU



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.