



Mecatherm übernimmt Gouet/SMAF

Eine französische Ofenallianz wurde kürzlich vollzogen. Die Mecatherm S.A., Nr. 1 unter den französischen Bäckereimaschinenbauern, übernahm den Ofenbauer Gouet aus Angers (Ostfrankreich) mitsamt der Tochtergesellschaft SMAF, Spezialistin für Ladetechnik.

Die Meldung kam wenige Tage nach Schluss der iba. Mit sofortiger Wirkung hat die Mecatherm S.A. aus dem elsässischen Barembach den etwa viermal kleineren Konkurrenten Gouet übernommen. Zusammen werden die beiden Unternehmen ein Umsatzvolumen von gut 100 Mio. € realisieren. Gouet mit Verwaltungssitz in Angers, zwei Produktionsstätten in Eu und Montilliers sowie der Tochtergesellschaft SMAF, die vorwiegend Förder- und Ladetechnik baut, war seit 1992 im Besitz eines französischen Investmentfonds. Wie es heißt, wird Gouet zwar weiterhin wirtschaftlich eigenständig am Markt agieren, ihr Produktprogramm aber in enger Zusammenarbeit mit der neuen Muttergesellschaft Mecatherm weiterentwickeln.

Mecatherm hat damit auf den ersten Blick einen direkten Konkurrenten übernommen. Gouet baut wie Mecatherm vollautomatische Baguette- und Brötchenlinien mit Vertikalöfen, denen ebenfalls vertikal nach dem Paternoster-System funktionierende Gärsysteme vor- und Kühl- oder Frostsyste nachgeschaltet sind.

Parallel dazu baut Gouet seit Jahren erfolgreich Tunnelöfen

unterschiedlicher Art. Vor allem in den USA ist Gouet mit Steinplatten-Tunnelöfen in den vergangenen Jahren erfolgreich gewesen. Die Steinbacköfen, die es mit einer Backfläche von bis zu 140 m² gibt, heizen die Steinplatten mit einem separaten Brenner kräftig vor, bevor sie in den eigentlichen Backraum wandern. Jedes anschließende Herdmodul verfügt über ein eigenes Heizaggregat, das für gleichmäßige Hitze sorgt.

Mecatherm hatte sich lange Jahre aus dem Tunnelofenbau verabschiedet und kehrte erst im vergangenen Jahr mit dem FTM in dieses Segment zurück. Der Ofen, der gezielt für mittelständische Betriebe konstruiert wurde, die Wert auf einen guten Ofenrieb sowie stabile Böden und Seiten von halbgebackener Ware legen, hat sich inzwischen als Erfolgsmodell erwiesen.

Nachdem der Einsatz von Steinplatten in den Vertikalöfen sich bei Gouet wie bei Mecatherm nur begrenzt durchgesetzt hat, dürfte die neue Kombination aus Mecatherm und Gouet jetzt für die gegenwärtig wichtigsten Märkte – Vertikalöfen für die Massenproduktion, FTM und Steinplatten-Tunnelöfen für die gehobene Qualität – das richtige Angebot haben.

Mit zwei weiteren Spezialtunnelöfen von Gouet dehnt Mecatherm ihr Aktionsgebiet eindeutig auf Bäckereitypen aus, an die man bislang eher selten verkaufte. Mit dem Turbo-Jet-Ofen dürften sich künftig auch die Türen von Quiche- und Pizzaherstellern für Mecatherm öffnen, und mit dem ebenfalls vollautomatisch laufenden Tunnelöfen mit einer Kombination von starker Luftströmung und Strahlungswärme gibt es jetzt ein Angebot für das Backen von Kastenbroten.

Für die Elsässer, die in der Regel komplette Linien inklusive Aufarbeitung und Teigteilung liefern – auf der iba präsentierte Mecatherm einen neuen, sehr schonend arbeitenden Brotteigteiler – hat die Übernahme von Gouet eine Menge Vorteile. Künftig gibt es keinen ernst zu nehmenden Konkurrenten in Sachen Vertikalöfen mehr, die eigene Ofenpalette wird so erweitert, dass künftig nicht nur alle Sparten der Backwarenindustrie, sondern auch alle Qualitätsstufen bedient werden können. Zusammen mit der eigenen Aufarbeitung und der Förder- und Ladetechnik von SMAF ergibt das zweifellos ein sehr kompaktes und damit rationelles Produktprogramm, das gleichzeitig sehr wettbewerbsfähig sein dürfte. ■

Anzeige

Frei - Unabhängig - Problemorientiert

JhD
Bäckereitechnologie[®]

Fördermitglied von *slow baking*[®]

Fragen Sie nach - Sie bekommen ein individuelles Angebot.
Von Bäcker zu Bäcker!

Helmut Schön
Bäckermeister / Techniker
Tel.: + 49 (0) 7425 327 880
Fax: + 49 (0) 7425 21540

RUS: + 7 495 9731200
GR: + 30 210 6196742

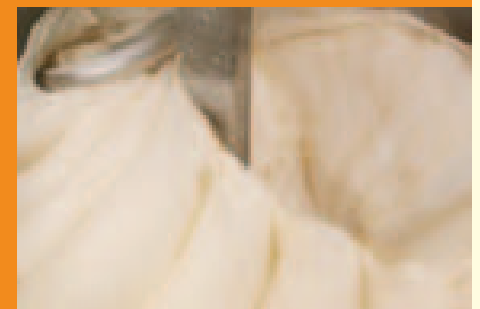
e-mail: jhd-schoen@t-online.de
www.backereitechnologie.de

Backtechnologie:

- LZ - Führungen
- Vor - / Sauerteige
- System STIR
- u.v.m.

Coaching & Schulungen

Projektplanung



Familie komplett!

President 75/100/125/150/200/250

Die Familie ist jetzt komplett – sechs Baugrößen, ein Konzept: **1.** Das bewährte **KEMPER 3-Zonen-Knetprinzip** (Spirale und Leitstab) für wollige, verarbeitungsfreundliche Teige. **2.** Die hydraulische **Zangenverriegelung**. **3.** Der doppelte (**DUO**) **Bottichantrieb** für einen ruhigen, stabilen Lauf. **4.** Das **„easy to move and dock“**-System für einfache Handhabung der Bottichschalen. **5.** Die große **Bodenfreiheit** (ca. 150 mm) für problemlose Reinigung.



75



100



125



150



200



250