

# Auf Expansionskurs

PENAM IST EINES DER WACHSTUMSSTÄRKSTEN BÄCKEREIUNTERNEHMEN IN TSCHECHIEN, WENN NICHT DAS WACHSTUMSSTÄRKSTE. SEINE EXPANSION GEHT INZWISCHEN ÜBER DIE GRENZEN DES LANDES HINAUS.



**++ Bild 1**  
Moderne Textilsilos versorgen die Produktion mit den verschiedenen Mehlen und Vormischungen



**++ Bild 2**  
Die Vor- und Sauerteiganlagen von Isernhäger können bis zu 30 unterschiedliche Rezepturen für Vor- und Sauerteige fahren

**+** Das Ziel ist klar formuliert: In den nächsten vier bis fünf Jahren will Penam die Nr. 1 sein und in der Republik Tschechien einen Marktanteil von 25 % erobern. Derzeit liegt Penam im Heimatland laut Generaldirektor Jaroslav Kurcik bei etwas mehr als 15 %. Die Chancen stehen gut, dass er sein Ziel erreicht.

Gegründet wurde Penam 1992 im mährischen Teil des Landes, in Brno, als Zusammenschluss von 12 regionalen industriellen Bäckerei- und Konditoreiunternehmen, die nach der Wende privatisiert worden waren. 2004 wurde das Konglomerat von Agrofert übernommen, der viertgrößten Unternehmensgruppe in der Republik Tschechien. Agrofert erzielt in den Geschäftsfeldern Chemie, Agrikultur und Lebensmittel einen addierten Jahresumsatz von 3,5 Mrd. EUR und beschäftigt mehr als 25.000 Mitarbeiter.

Zu Penam gehörten zum Zeitpunkt der Übernahme 12 Bäckereien sowie drei Mühlen, eine Pastafabrik und einige Verkaufsläden. Von der Pastaproduktion hat man sich inzwischen getrennt. Die Zahl der Backbetriebe in Mähren wurde auf neun reduziert. Jeder der Betriebe beliefert einen Umkreis von rund 80 km mit Frischwaren.

Im Gegenzug setzten Agrofert und ihre Tochter Penam auf Expansion. 2006 kaufte man in der Slowakei sechs Bäckereien sowie drei Mühlen zu. Auch dort wurde umstrukturiert sowie weiter dazugekauft.

Die nächsten Expansionspläne galten dem böhmischen Westen der Republik Tschechien, dem größten und mit der Hauptstadt Prag auch dem bevölkerungsstärksten Teil des Landes. Zwei Bäckereien dort wurden inzwischen gekauft und die wohl modernste Produktionsstätte des Landes in Zelena Louka

## Republik Tschechien

- + Mitglied der Europäischen Union
- + Fläche: 78.864 km<sup>2</sup>
- + Einwohnerzahl: 10,5 Mio.
- + Währung: CZK tschechische Kronen
- + Große Städte:
  - Prag: 1,2 Mio. Einwohner
  - Brno: 380.000 Einwohner
  - Ostrava: 320.000 Einwohner
  - Plzen: 165.000 Einwohner
  - Olomouc: 105.000 Einwohner



++ Bild 3

 ++ Jaroslav Kurcik  
 Generaldirektor der Penam a.s.

gebaut. Auch hier gilt das Prinzip der Versorgung der umliegenden Region mit Frischwaren. Lediglich längerfristig haltbare Produkte wie verpacktes Brot, Kekse oder auch Pfefferkuchen werden zwischen den Standorten ausgetauscht. Kurcik: „Zur kompletten Abdeckung des böhmischen Marktes fehlen uns im Norden und Osten noch Produktionen, ansonsten sind wir inzwischen national vertreten.“

Alle Betriebe sind jeweils juristisch separate Unternehmen und produzieren auf eigene

Rechnung. Der Verkauf dagegen ist zentral organisiert. 2009 erzielte Penam einen Umsatz von rund 230 Mio. EUR. 75 % davon entfielen auf die Bäckereien, 25 % auf die Mühlen. Der Gruppe ist es gelungen, auf den tschechischen Backwarenmärkten ihren Namen als Marke zu etablieren und die Verbraucher davon zu überzeugen, dass auch verpacktes Brot frisch ist. Gleichwohl wird heute gerade mal ein Drittel der Brote und Brötchen verpackt eingekauft, davon allerdings die Hälfte auch geschnitten.

ANZEIGE



# „Lust auf Brötchengenuss“

### Jung Gold MXI®-Qualität

- für maximale Qualität und Sicherheit
- mit flüssigem Gerstenmalzextrakt

### Jung Frostymalz Gold MXI

- der Spezialist für Frostung und Kühlung
- mit der Extrapolition Karamellmalz

### Jung LangzeitPlus Gold MXI

- der Spezialist für Langzeitführung
- mit dem Plus für energieeffiziente Herstellungsverfahren

### Jung PremiumMalz Gold MXI

- Premium-Backmittel mit dem Plus an Malzextrakt

### Jung cool-time Gold MXI

- der Spezialist für Frostung und Kühlung

Fragen?  
Wir beraten  
Sie gerne!



## Jung Zeelandia

Mehr Möglichkeiten

www.jungzeelandia.de





++ Bild 4

© fzm



++ Bild 5

© fzm



++ Bild 6

© fzm

**++ Bild 4**  
Das Standard-Weißbrot mit einem Stückgewicht von 100 g

**++ Bild 5**  
Die Schnittbrotverpackungen zeigen deutlich das Logo des Unternehmens

**++ Bild 6**  
Noch immer werden rund 70 % der Brote in der Tschechischen Republik unverpackt verkauft

Mit großem Werbeaufwand etabliert sich das Unternehmen zudem als Lieferant von Lebensmitteln, mit denen sich Gesundheit und Fitness fördern lassen. Eine Linie von Bio-backwaren wurde dagegen wieder eingestellt, die Resonanz im Markt war wie in anderen Sortimentsteilen des Lebensmittelhandels kläglich. Einen deutlichen Trend gibt es hingegen zu kleineren Einheiten. War es früher üblich, Brote mit einem Stückgewicht von 1.200 g einzukaufen, so sind es heute immer häufiger nur 500 g. Frischkuchen in zahlreichen Varianten sind ein wichtiger Sortimentsanteil bei Penam. Sie machen heute rund 12 % des Umsatzes aus, werden aber nicht in allen Werken produziert. Tiefkühlbackwaren gibt es in der Gruppe überhaupt nicht. Dafür gibt es im Agrofert-Verbund ein separates Werk. 2010 machte Penam den ersten Schritt in Ungarn mit der Übernahme von „Ceres“, einem kurz nach der Wende in Győr nahe der slowakischen Grenze gebauten Werk für Toast und verpacktes Brot. Verkäufer war eine Gruppe von Finanzinvestoren.

Das wichtigste Werk für die Realisierung der

Marktanteile in Tschechien ist zweifellos Zelená Louka. Es wurde vor drei Jahren mit einer Brot- und Brötchen-Kapazität von insgesamt 1.400 bis 1.500 t/Monat gebaut. Die vier Linien sind inzwischen zu rund 80 % ausgelastet. Von hier aus wird vor allem Prag versorgt, das mit 1,2 Mio. Einwohnern mehr als 10 % der Landesbevölkerung stellt und als wirtschaftliches, politisches und gesellschaftliches Zentrum des Landes gilt.

Das Werk ist hoch automatisiert. Zehn Silos à 60 t, davon acht für Mehle und zwei für Vormischungen, versorgen die vier Linien. Dreimal pro Woche wird frisches Mehl geliefert. Die Dosierung der Mehle sowie der Klein-komponenten aus den verschiedenen Kleinsilos und Tanks erfolgt per Druckluft. In einem separaten Raum reifen in einer Anlagenkomposition von Isernhäger verschiedene Vor- und Sauerteige, von denen nach 96 h bis zu 6,2 t reif sind für die Teigherstellung. Als i-Tüpfelchen für die Aromaentwicklung gilt eine separate Anlage für Brühstücke, die ebenfalls von Isernhäger stammt. Durch die ausgeklügelte Kombination aus



**++ Bild 7**  
Aus Stahltanks werden weitere Rohstoffe per Druckluft zudosiert



**++ Bild 8**  
Die Brühstück-Anlage addiert Süße und Aroma zum Teig

Fermentationskulturen, Wärme und Reifezeit entwickeln die Enzyme im Teig ein kräftiges und leicht süßliches Aroma. Die Reinigung der Anlagen und Rohrleitungen erfolgt mittels Molch-Systemen. Die Steuerung ist vollautomatisiert und an den Rezepturen der verschiedenen Produkte orientiert. Eine Fernüberwachung per Internet durch den Anlagelieferanten gibt zusätzliche Sicherheit.

In Zelena Louka arbeiten insgesamt 127 Mitarbeiter in drei Schichten an sieben Tage an den zwei Brotlinien, einer Brötchenlinie sowie einer Multifunktionslinie. Hauptprodukt auf der Brötchenlinie sind die landestypischen Rohliki, von denen zwischen 26.000 und 28.000 pro Stunde das Band verlassen. Jede Linie verfügt über eine zentrale Steuerung von der Teigbereitung bis zur Kühlung und Verpackung. +++

ANZEIGE

www.rubiken.at





König  
statt  
Kätzchen.

### Maschine statt Maschinchen.

Es fehlt einzig Eines, um aus Ihrem meisterhaften Teig vollendetes Kleingebäck zu machen: Bäckereimaschinen von König. Ein um das andere Schnitt-, Kaiser- oder Spezialbrötchen wird zu einer knusprigen Herrlichkeit geformt, gestanzt oder geschnitten. Auf diese Qualität können Sie sich verlassen!



Eco Twin 9000

König Maschinen Gesellschaft m.b.H., AUSTRIA  
info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com

www.koenig-rex.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](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.**