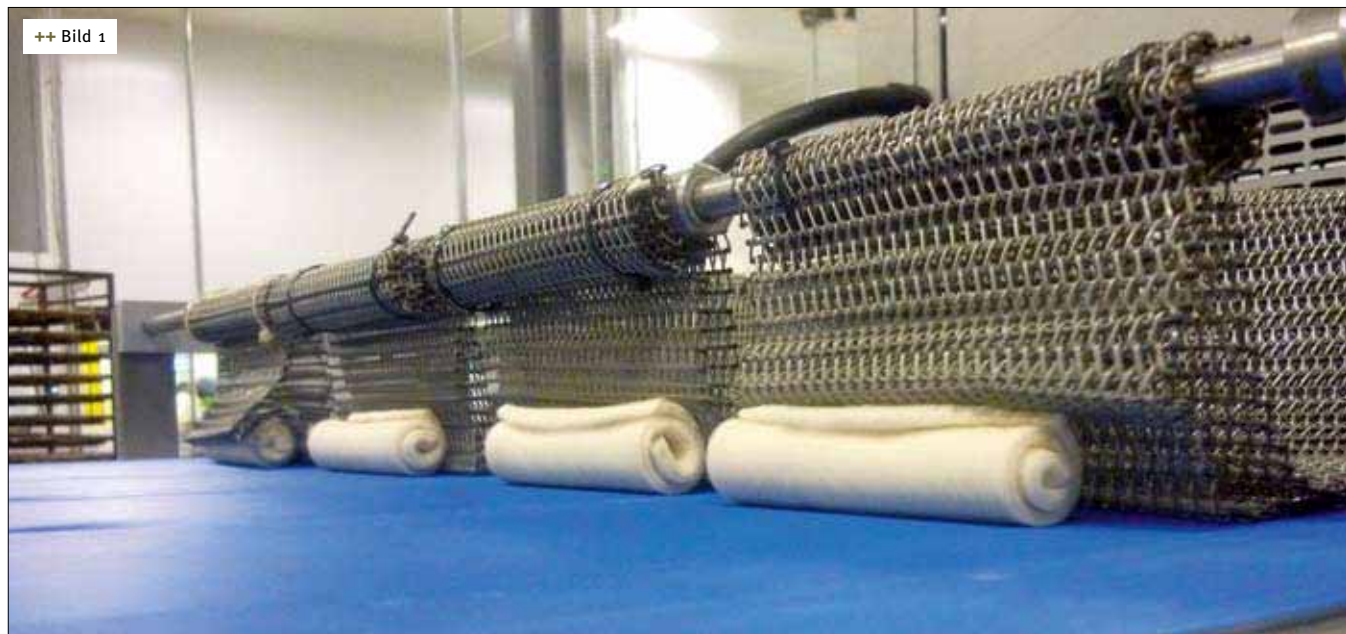


Zukunftsinvestition

TONY'S BAKERY AUS KAPSTADT, SÜDAFRIKA, SETZT AUF EXPANSION. VATER UND SOHN ANTONIO AMARO INVESTIERTEN IM VERGANGENEN JAHR IN EINE VOLLAUTOMATISCHE KLEINGEBÄCKLINIE.



++ Bild 1

++ Bild 1
Ein Teil der Teiglinge werden über Schleppnetze langgerollt

+ BRIC ist die Abkürzung für die wachstumsstarken Länder Brasilien, Russland, Indien und China. Seit April 2011 kann man der Buchstabenfolge ein S für Südafrika anhängen. Das Land am Kap nahm erstmals am jährlichen Treffen der BRIC-Staaten teil. Südafrikas Wirtschaft wächst, und von dieser Entwicklung profitieren naturgemäß Nahrungsmittelhersteller vielleicht nicht zuerst, dafür aber stetig.

Zu ihnen gehört Tony Amaro's Bakery in Kapstadt, ein Familienunternehmen, dessen Wurzeln bis in das Jahr 1970 zurückreichen. Damals übernahm Antonio Amaro senior eine ortsansässige Handwerksbäckerei. Inzwischen ist auch Toni jr. dabei und das Unter-

nehmen firmierte in Amaro & Son (Ptv) Ltd. um. 1998 verlegten die Amaros den Betrieb in das größere Gebäude nach Killarney Gardens und zwei Jahre später zogen sie eine neue Produktion hoch, die sich ausschließlich auf die Belieferung der Handelsgruppe Woolworths konzentriert. 2007 übernahm die Libstar Consumer Holding 70 % des Unternehmens, die restlichen 30 % gehören dem Anac Trust der Familie Amaro. 2009 startete Tony's Bakery eine Wrap-Herstellung in Montague Gardens, im vergangenen Jahr zog der Bereich der fermentierten Produkte dann in neue Räume nach Epping, einem Vorort von Kapstadt um, während die Wrap-Produktion nach Killarney Gardens umzog.

++ Bild 2
Vater und Sohn Amaro

++ Bild 3
Auf Blechen laufen die Teiglinge in den Ofen



++ Bild 2



++ Bild 3



Technische Informationen der Anlage

- KAPAZITÄT:**
 ++ 3-reihig, max. 10.800 Stück/Std.
 ++ 4-reihig, max. 8.100 Stück/Std.
- ZWISCHENGÄRZEIT**
 ++ Zwischen 4,6 und 8,4 Min.
- ABMASSE:**
 ++ Länge: 14.395 mm
 ++ Höhe: 3.765 mm
 ++ Breite: 1.164 mm
- ARBEITSBREITE:**
 ++ 800 mm +++

++ Bild 4: Die Querablage von Hot Dogs

87 % der Backwaren, die dort hergestellt werden, gehen an Woolworths, 10 % an Rialto Foods (eine weitere Partnergesellschaft von Libstar), 1 % an einen Händler und 2 % werden über den eigenen Fabrik-Shop verkauft.

Bei Tony's steht die Produktion nie still, gearbeitet wird rund um die Uhr und das an sieben Tagen die Woche, 365 Tage im Jahr. 300 Mitarbeiter verdienen dort ihren Lohn. Das Unternehmen besitzt die HACCP, Halal und Woolworths' manufacturing certification. Alle Produkte werden fertig gebacken frisch ausgeliefert. Abhängig von der Jahreszeit verbraucht Tony's 130-250 t Mehl pro Monat.

++ Bild 5: Teiglinge vor der Übergabe auf die Bleche



Eine der wichtigsten Neuanschaffungen in der 5.000 m² großen Produktionshalle ist eine vollautomatische Brötchenanlage von BACKTECH, einer Geschäftseinheit der Rosendahl Maschinen GmbH, Pischelsdorf, Österreich. Auf der Anlage



Perfekt bis ins Detail

KITZINGER

Viele clevere Detaillösungen zeichnen KITZINGER Waschanlagen aus und sorgen nicht nur für hervorragende Reinigungsergebnisse und sehr niedrigen Energieverbrauch. Auch hinsichtlich Bedienung und Wartung werden Sie die Vorteile unserer Anlagen schätzen. Für die Reinigung von Körben, Blechen und Dielen bieten wir perfekte Lösungen.

KITZINGER Maschinenbau GmbH
 Altholzkrug 9, 24976 Handewitt
 Fon 0461 95366, Fax 93286
 info@kitzinger-gmbh.de
 www.kitzinger-gmbh.de



++ Bild 6

++ Bild 6
Gesteuert wird die Anlage über Touchscreen

++ Bild 7
Vierreihig kommen die Teiglinge aus der Teigteil- und Wirkmaschine



++ Bild 7

können langgerollte und runde Brötchen (auch gestüpfelt) mit einem Gewicht von 40 bis 70 g produziert werden. Aber auch Mini-Baguettes und Hot-Dog-Brötchen mit einem Gewicht bis 110 g laufen über die Maschine. Dabei gelangt der Teig über einen Hebekipper in den beölbaren Trichter mit einem Fassungsvermögen von 160 kg Teig. Anschließend sorgt der Teigteiler und Former BAVARIA für ein schonendes Aufbereiten des Teiges. Die Stundenleistung der 4-reihigen Anlage liegt bei rund 10.000 Stück. Die leistungsstarke Teigteil- und Wirkmaschine ist für den Dauerbetrieb konstruiert. Über ein Touch-Panel lassen sich Gewicht und Wirkgeschwindigkeit elektronisch verstellen und eine Edelstahlverkleidung

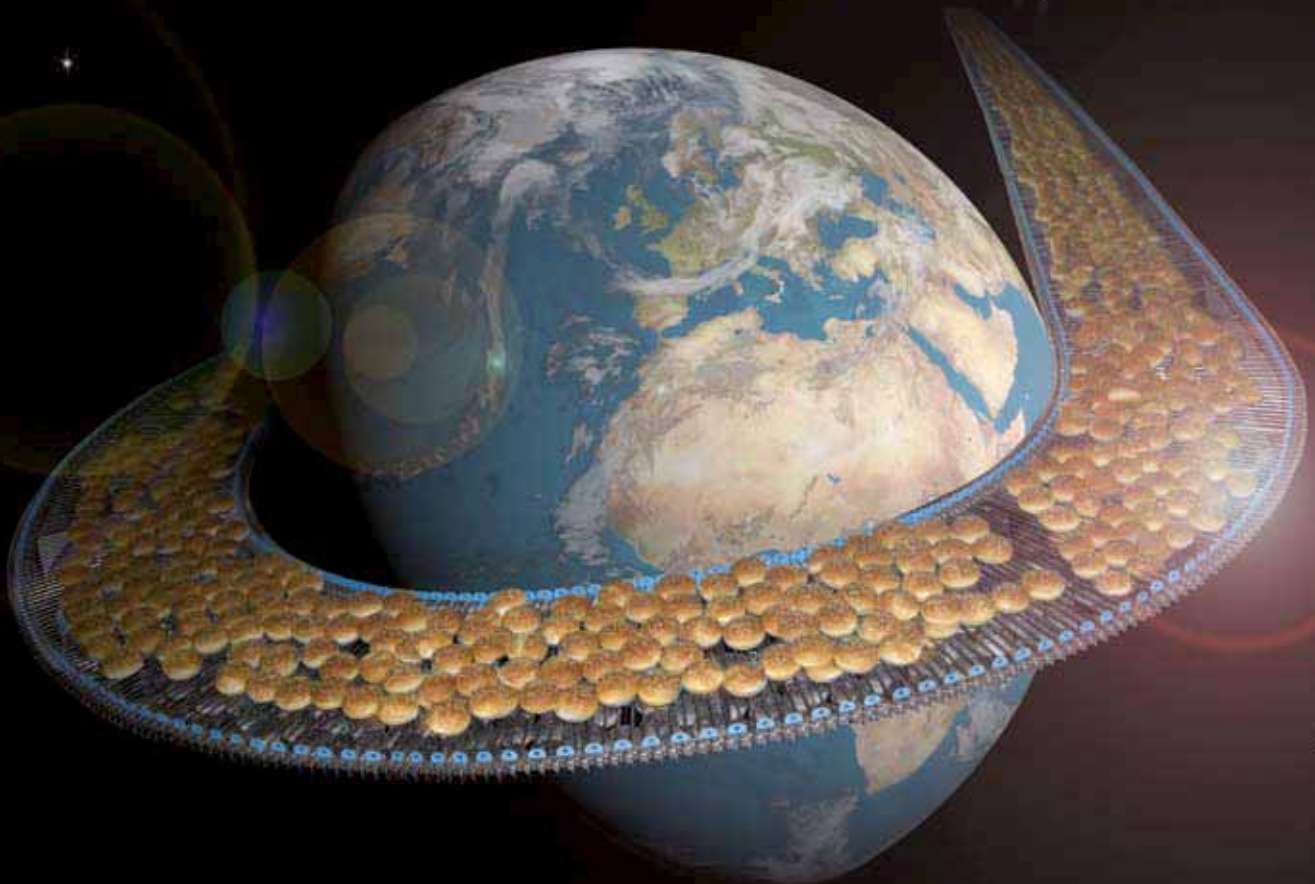
sorgt für eine einfache Reinigung der Anlage. Nach der Aufarbeitung wandern die Teiglinge in den Gärschrank. Die integrierte Heizung und Entkeimung erfüllt die gewünschten Klimaanforderungen, wobei die Gärtassen aus stabilem Aluminium bestehen. Anschließend gelangen die Teiglinge zum Abbacken. Mit der Anlage aus Pischelsdorf hat Tony's nicht nur einen deutlichen Schritt in Richtung mehr Automatisierung gemacht, sondern sich auch eine Kapazitätsreserve von rund 20 % geschaffen, die gebraucht wird, um die starke Abhängigkeit von Woolworths durch Wachstum in anderen Vertriebskanälen zu mildern. Außerdem denkt man über die Einführung von Bio-Produkten und neuen Produkten nach. +++

++ Bild 8
Die Gesamtansicht der Produktion



++ Bild 8

ITALIENISCHE TECHNOLOGIE, WELTWEIT



TIEFKÜHLUNG

KÜHLUNG

PASTEURISIERUNG

GÄRUNG





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.