

# Marktführerschaft im Visier

IM NOVEMBER 2011 WAR DER NEUBAU DER BÄCKEREI SIPA AUF DER INSEL LA RÉUNION FERTIG. DURCH DIE AUTOMATISIERUNG UND NEUE ANLAGEN VON GOUET BAKING SYSTEMS SAS, MONTILLIERS, FRANKREICH, WILL DIREKTOR GRÉGORY YONG VERSTÄRKT DEN LEBENSMITTEL-EINZELHANDEL MIT BRIOCHES, BUNS UND FEINEN BACKWAREN BELIEFERN.



++ Bild 1

Eine regionale Spezialität der Insel Réunion ist Biscuit Créole (nach dem zweiten Backen), eine Art Zwieback, der drei Monate lang haltbar ist

Die Insel Réunion, grob gesagt zwischen Madagaskar und Mauritius gelegen, gehört als Übersee-Departement zu Frankreich und so wehen vor den offiziellen Gebäuden die Flaggen der EU und von Frankreich. Die Vulkaninsel mit ihren etwas über 800.000 Einwohnern ist für tropische Früchte, Zuckerrohr und Rum bekannt. Zudem gilt sie bei vielen Franzosen als beliebte Badeinsel, die rund elf Flugstunden von Paris entfernt liegt.

Der Backwarenmarkt ist ähnlich verteilt wie in Frankreich: So gibt es noch viele kleine eigenständige Bäckereien – eine genaue Zahl konnten Experten nicht nennen. Dann gibt es den Lebensmitteleinzelhandel wie Carrefour, der teilweise eigene Hausbäckereien betreibt, und insgesamt drei inseeleigene Industriebäckereien, die den Handel mit frischen Backwaren beliefern.

Eine der großen auf Réunion im Bereich Baguette und Brot ist die Boulangerie Yong SARL, Etang-Salé-Les-Hauts, unter der Führung von Nicolas Yong Wai Man. Aus derselben Familie stammt auch Grégory Yong, Direktor der Bäckerei SIPA in unmittelbarer Nachbarschaft zur Boulangerie Yong. Diese hat sich allerdings auf die Produktion von Feinen Backwaren, Toast, Brioche, Hamburger-Buns und Rührkuchen spezialisiert. Dabei war die Bäckerei SIPA so erfolgreich, dass der alte Standort zu klein wurde, und so investierte Grégory Yong über 2 Mio. EUR in einen Neubau. Die Produktion mit einer Fläche von 2.400 m<sup>2</sup> konnte im November 2011 von den insgesamt 25 Mitarbeitern bezogen

werden. Beim Bau der Produktion nutzte Yong die Chance und modernisierte und automatisierte die Fertigung. Einige Arbeitsschritte erfolgen zwar heute noch per Hand, wie das Verwiegen der 50-kg-Mehlsäcke oder das Auf- und Abnehmen der Deckel von den Kästen-Verbänden, allerdings wird heute auch noch nicht die volle Kapazität der neuen Anlagen gefordert. Die Mitarbeiter arbeiten zurzeit in zwei Schichten, sodass die Produktion rund 14 Std. pro Tag läuft und bis zu 15 t Mehl pro Woche verbraucht werden. Zu den Abnehmern gehören heute Ketten wie Carrefour und Jumbo. „Wir sind die Nummer zwei in unserem Segment, aber wir wollen weiter wachsen und die Produktion soll möglichst schnell verdoppelt werden“, so Yong. Daher setzte der Unternehmer bei den Anlagen auf Automatisierung und Flexibilität.

## Richtiger Anlagenmix

Den richtigen Anlagenmix lieferte dem Unternehmer dabei der französische Anlagenbauer Gouet, ein Unternehmen der Mecatherm-Gruppe, der sich bei der Ausschreibung gegen zwei Mitbewerber durchsetzte. Nur die Teigherstellung (zwei Kneten und ein Mixer) sowie das Teigteilen und die Aufarbeitung übernehmen Anlagen von anderen Maschinenbauern, die auch aus Europa kommen.

Dass Yong die Kapazitäten zum Angriff auf den Marktführer hat, merkt man beim Anblick des Gouet-Gärschranks. Dieser arbeitet kontinuierlich und kann entweder 1.008 Bleche



++ Bild 2



++ Bild 3

**++ Bild 2**  
Der Gärschrank kann entweder 1.008 Bleche oder 522 Kästen-Verbände aufnehmen. Die Teiglinge können aber auch direkt zur Weiterverarbeitung durch die Anlage fahren

**++ Bild 3**  
Der Ofen kann durch zwei separate Brenner individuell gesteuert werden. Die komplette Steuerung der Line übernimmt ebenfalls Gouet

(600 x 400 mm) oder 522 Kästen (600 x 400 mm) aufnehmen. Diese wandern einzeln und Schritt für Schritt durch den Gärschrank und beschreiben dabei ein umgedrehtes U. Das heißt, die Bleche bzw. Kästen gelangen von der Aufarbeitung in den Gärschrank, wandern nach oben, werden weitergereicht und fahren anschließend wieder nach unten,

wo die Übergabe erfolgt. Das Klima, also Temperatur und Luftfeuchte im Schrank, lässt sich in zwei Zonen separat oder auch zusammen steuern, um individuell auf verschiedene Backwaren angepasst zu werden. „Bei den Anlagen haben wir besonderen Wert auf die Flexibilität gelegt“, erklärt Werksleiter Frédéric Hoarau. Wahlweise können die

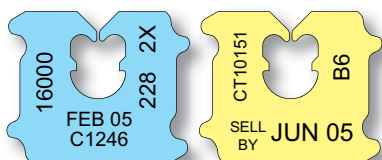
ANZEIGE



## Kwik Lok® ... Innovationen zum Verschließen von Beuteln!

Vor über 50 Jahren entwickelte KwikLok die Plastikverschlüsse für Beutel. Diese kleine Idee wurde rund um die Welt zum großen Erfolg, so dass diese Verschlüsse jetzt in sechs Produktionsstätten hergestellt werden. Innovationen werden bei Kwik Lok ebenfalls groß geschrieben. Die Gewinne werden in die Entwicklung neuer Produkte investiert. Kwik Lok und seine Kunden arbeiten auf einer partnerschaftlichen Ebene zusammen, von der beide Seiten profitieren.

Automatische und halbautomatische Maschinen sind ebenfalls im Angebot.



### KODIERUNG EINFACH ZU LESEN

Kwik Lok kann Ihre Verpackung verschließen und (falls gewünscht) mit einer Kodierung versehen – mit einem System.

**RUFEN SIE UNS AN!**  
Telefon: +31 70 302 1010



**Kwik Lok® EUROPE**  
PO Box 17111  
2502 CC Den Haag  
The Netherlands  
www.kwiklok.com

### BEUTEL-VERSCHLÜSSE

### VERSCHLISSMASCHINE FÜR BEUTEL





++ Bild 4

++ Bild 4  
Direktor Grégory Yong



++ Bild 5

++ Bild 5  
Nach dem Backen nimmt ein Mitarbeiter die Deckel von den Formen. Der Weitertransport erfolgt automatisch

Teiglinge auch direkt durch den Gärschrank fahren und dann abgebacken bzw. weiterverarbeitet werden. Dabei können die Gebäcke nach dem Gärschrank entweder noch mit Saaten bestreut oder mit Ei besprüht werden. Die Kapazität des Gärschrankes wird mit einer Tonne Gebäck pro Stunde angegeben.

Zu den Produkten gehört neben Toast, Brioche, Buns und Kuchen auch eine Spezialität der Insel: Biscuit Créole, eine Art Zwieback, der nach dem ersten Backen im Ein-Etagen-Durchlaufofen von Gouet geschnitten wird und anschließend in einem der vier Stikkenöfen landet, um dort geröstet zu werden. So ist das Gebäck insgesamt drei Monate lang haltbar. Der Durchlaufofen ist ein Gouet/Mecatherm Double Action Ofen, welcher automatisch mit Blechen oder Formverbänden beladen wird. Mit einer Länge von 11 m und einer Breite von 3,60 m liegt die Stundenleistung weit über einer Tonne Backwaren. Aber auch hier legte Werks-

leiter Hoarau Wert auf Flexibilität. Durch die beiden Brenner, die mit Öl geheizt werden, da Strom auf der Insel zu teuer ist, lässt sich das Backklima in den beiden Zonen exakt und präzise steuern, um schnell auf Produktwechsel reagieren zu können. Auch wenn der Ofen nicht komplett beladen ist, erzielen die Mitarbeiter der Bäckerei noch gute Backergebnisse mit dem Durchlaufofen.

### Flexibilität

Nach dem Ofenauslauf gelangen die Backwaren zum Entkapseln. Dabei können die Brioche oder Toastbrote per Vakuum und mit einer Art Saugnäpfen aus den Verbänden befördert werden. Kleinere Gebäcke und Kuchen lassen sich in derselben Anlage aus den Formen befördern. Dazu müssen die Mitarbeiter nur die Saugnäpfe gegen ein Werkzeug mit Nadeln austauschen. „Ein Wechsel dauert rund fünf Minuten“, erläutert Werksleiter Frédéric Hoarau.

++ Bild 6  
Wichtig war die hohe Flexibilität der neuen Linie. Nach dem Backen können die Gebäcke entweder per Nadeln (besonders für kleinere Backwaren) oder per Vakuum und Saugnapf aus der Form geholt werden. Ein Werkzeugwechsel dauert nur 5 Min.



++ Bild 6

++ Bild 7  
Die Produktpalette der Bäckerei Yong reicht von kleinen Kuchen mit einem Gewicht von 50 g bis zu Gebäcken mit einem Gewicht von 900 g (Sandwichbrot). Jährlich sollen ein bis zwei neue Produkte auf den Markt gebracht werden

Wenn die Gebäcke erst einmal fixiert sind, also entweder per Nadel oder durch die Saugnäpfe, gelangen die Backwaren auf ein neues Förderband, welches die Gebäcke direkt in einen Spiralkühler führt. Nach dem Auskühlen gelangen die Backwaren zur Weiterverarbeitung bzw. zum Schneiden und Verpacken. Hier setzt Direktor Grégory Yong auf Anlagen der PS mako GmbH, Michelbach/Bilz, Deutschland. Anschließend kommen die verpackten Gebäcke in das Lager und warten darauf, dass ein firmeneigener Lkw die Ware unter der Marke Yami auf der Insel verteilt.

Der Direktor der Bäckerei SIPA stellt keine Handelsware her, sondern nur die eigene Marke, und auch an die Produktion von TK-Ware hat Yong noch nicht gedacht. „Oberstes Ziel ist es im Moment, die Auslastung zu verdoppeln und neue Kunden zu gewinnen“, so Yong. Dies soll durch die weitere Automatisierung und Rationalisierung gelingen, um so z. B. Gebäcke etwas günstiger als die Mitbewerber anbieten zu können. Wenn dies vollbracht ist, will Yong eventuell auch ein neues Logo für die Marke entwickeln, denn heute ist der Direktor mit dem Marktauftritt der Bäckerei noch nicht ganz zufrieden. Aber die Insellage und der Sprung von einer Handwerks- zu einer Industriebäckerei bieten dem Management viele Herausforderungen. So kommt das Mehl per Schiff vom Festland und muss, wie die anderen Rohstoffe auch, rund vier Wochen im Voraus bestellt werden. Und



auch die steigenden Preise für Energie und Rohmaterial machen der Bäckerei zu schaffen. Zudem fehlt es an qualifiziertem und manchmal auch an motiviertem Personal. Insgesamt ist Direktor Yong allerdings optimistisch, bald dem Marktführer ein paar Anteile abzugeben. Denn erstens wird der Insel eine steigende Bevölkerungszahl prognostiziert. Zweitens wächst die Nachfrage nach Backwaren, vor allem bei der kreolischen Bevölkerung, die sich immer mehr am französischen Lebens- und Essverhalten orientiert, und drittens hat die Bäckerei noch genug Kapazitäten, um zum Marktführer aufzuschließen. +++

ANZEIGE

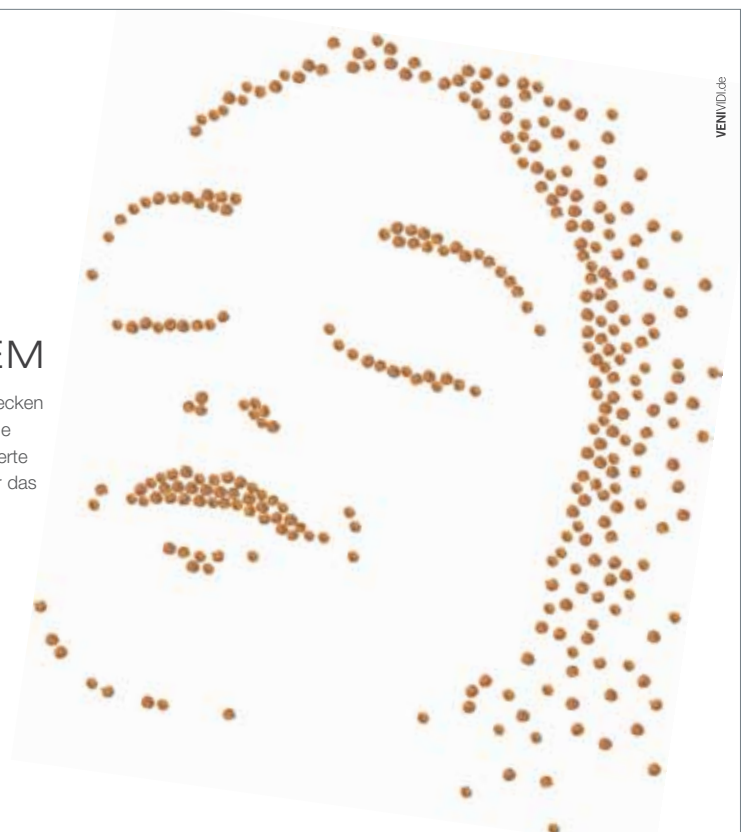
## GESCHMACK MIT SYSTEM

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](http://www.wiesheu.de)



LADENBACKÖFEN VON WIESHEU

[www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de)  Besuchen Sie uns auf Facebook.



VENI/VDI.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](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.**