

Neue Wege gehen

DASS MAN AUCH IN EINEM LAND WIE SPANIEN, IN DEM BACKWAREN EXTREM PREISWERT GEHANDELT WERDEN, ANDERE WEGE GEHEN KANN, ZEIGT DER TIEFKÜHLHERSTELLER PASTISART AUS TERRASSA NAHE BARCELONA.



++ Bild 1 Premiumbrot und Brötchensortiment

+ Jordi Nieto jammert nicht über die wirtschaftliche Lage in seinem Land und auch nicht über die zahlreiche Konkurrenz auf dem Tiefkühlbackwaren-Sektor, er investiert: Geld in neue Anlagen, Engagement und Kreativität in neue Konzepte. Das Unternehmen, dem er als Director Grandes Cuentas y Exportación vorsteht, ist ein traditionelles Familienunternehmen aus der Bäckereibranche, das sich vor mehr als 20 Jahren auf die Herstellung von hochwertigen tiefgekühlten Croissant- und Blätterteigen für handwerkliche und Industriebetriebe spezialisierte. Inzwischen ist das Sortiment gewachsen und reicht von rohen Teigen über vorgegarte, vorgebackene bis hin zu fertig gebackenen Produkten. Auch der Abnehmerkreis ist gewachsen: Pastis-Art setzt in diesem Jahr rund 34 Mio. EUR um. Es gibt ein Sortiment, das auf die Bedürfnisse der Supermärkte zuge-

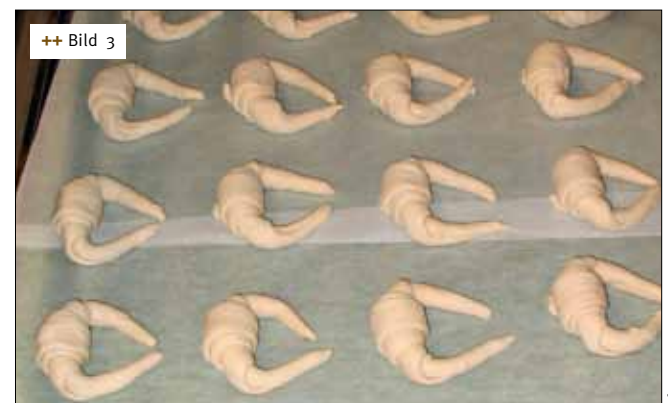
schnitten ist, eines für den Horeca-Kanal und nach wie vor eines für die Backbranche. Aus allen drei Sortimenten wird heute auch exportiert, unter anderem nach Deutschland, in die USA, nach Frankreich und Italien.

In der 2003 in Terrassa neu gebauten Produktion herrscht heute reger Betrieb, denn Nieto setzt auf Flexibilität und maßgeschneiderte Produktentwicklungen für oder zusammen mit den Kunden. Selbst den Automatisierungsgrad der Produktion kann der Kunde bestimmen. Wer vollautomatisch hergestellte Croissants will, bekommt sie, wer handgefertigte bevorzugt, wird ebenfalls bedient. „Kundenspezifische Wünsche zu erfüllen, ohne Effizienz zu verlieren“, so Nieto, „ist inzwischen unsere größte Stärke.“ Das bezieht sich auch auf die Rohstoffe. Gefragt werde immer stärker nach Produkten, die ohne E-Nummern auskommen,

++ Bild 2 Auf Wunsch werden die Croissants auch von Hand gerollt ...



++ Bild 3 ... so wie diese klassischen Büffelhörner





++ Bild 4 Blick in eine der Produktionshallen von PastisArt

nach Transfettsäure-freien Margarinen und Butter und Verfahren, die man als „natürlich“ ausloben dürfe. Das ist einer der Gründe, warum er seit geraumer Zeit Kunde der in Nürnberg beheimaten Deutsche Hefewerke GmbH ist. Sie liefert nicht nur normale Hefe, sondern auch Hefe plus, ein Hefeprodukt speziell für Tiefkühlteige, das auch in der Kühlung seine Triebkraft nicht verliert und dennoch keine Emulgatoren oder andere Zusatzstoffe enthält. In dem Premium-Brot- und Brötchensortiment, das kürzlich neu aufgelegt wurde, setzt PastisArt außerdem den Weizen-Vorteig Panatura aus Nürnberg ein. Alle Teige dafür arbeiten mit einer TA von 80 und werden über zwei Fermentationsstufen von 1,5 bzw. 2 Std. geführt. Sie sind inzwischen vor allem bei den Sternegastronomen in Europa wie im fernen Kuba beliebt. Um den Stand von Qualität und Effizienz zu halten und auszubauen und so den Vorsprung vor der Massenproduktion zu halten, hat Nieto gleich zwei Projekte auf den Weg gebracht. Ein nach den Toyota-Richtlinien entwickeltes LEAN-Projekt soll den Produktionsprozess und die Abläufe im Unternehmen effizienter gestalten, ein zweites Projekt mit der Universität Catalunya sucht nach weiteren Wegen, die Produkte kalorienärmer und im Sinne der Ernährungswissenschaft „gesünder“ zu machen. +++

++ Bild 5 Büffelhörner in der Testbäckerei beim Qualitätscheck



© fzm



KÖNIG

THE BAKER'S CROWN

COMBILINE COMPACT

DIE KOMPAKTMASCHINE FÜR KLEINGEBÄCK IN VIELEN VARIATIONEN

Die Comiline Compact ist eine qualitativ hochstehende Brötchenanlage aus dem weltweit bewährten Comiline-Programm mit neuer kompakter Bauart.

- Die Anlage ermöglicht eine **hohe Produktvielfalt** durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge für verschiedenste Formen und einschiebbare Schneidestation.
- Bei einer Stundenleistung von bis zu 9.000 Stück können **runde, rund-gestüpfelte, langgerollt-gedrückte oder langgerollt-geschnittene** Produkte hergestellt werden.
- Erhältlich in den Arbeitsbreiten 600 oder 800 mm
- Hygienisch und wartungsfrei aus Edelstahlmaterialien
- Einstellbare Leistung von 15-25 Hüben pro Minute
- Die bewährten Teigteil- und Wirkmaschinen Basic Rex, Classic Rex oder auch Classic Rex Futura als Kopfmaschine sind Garant für eine königliche Brötchenanlage



König Deutschland Gesellschaft m.b.H.,
91550 Dinkelsbühl, Tel.: +49 9857 97 59 380,
info@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

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.