

Profilierung glutenfrei



Backwarenmarkt und Einzelhandel sind in Finnland höher konzentriert als sonst irgendwo auf der Welt. Eine Herausforderung, der die drittgrößte Bäckerei Finnlands auf ihre Art begegnet. Sie profiliert sich mit glutenfreien Backwaren, die tiefgefroren in Supermärkten verkauft werden.

» Die Handelslandschaft in Finnland zeigt übrigens eine ähnliche Konzentration. Die K-Gruppe (Kesko) und die S-Gruppe (Inex) zusammen vereinen rund 70% des Einzelhandelsumsatzes auf sich.

Finnlands Backwarenmarkt wird dominiert von zwei internationalen **Konzernen**, die zusammen rund 60% des Markts für sich in Anspruch nehmen. Wer daneben bestehen will, muss Flagge zeigen können. Die drittgrößte finnische Bäckerei, Moilas Oy aus Naarajärvi, mitten in der finnischen Seenplatte gelegen, tut dies gleich auf zweifache Weise. Zum einen hat sich das Familienunternehmen mit drei anderen Familienbäckereien zu einem Produktions- und Lieferverbund zusammengeschlossen, der es der Gruppe erlaubt, praktisch überall in

Finnland mit eigenen Geschäften oder in Supermärkten vertreten zu sein.

Moilas steht mit einem Umsatz von 20 Mio. € und einem Mitarbeiterstamm von 130 Leuten auf „vier Beinen“. Frischwaren, die im Umkreis von 200 km und in die Hauptstadt Helsinki geliefert werden, machen 38% des Umsatzes aus. Bake-off-Ware und Pizza, die hauptsächlich über den Großhandel vertrieben werden, sind für rund 35% des Umsatzes verantwortlich. Das wichtigste Produkt dabei sind übrigens Karalien Pies, 1,2 mm dünne, speziell

geformte Teigschalen aus 50:50-Roggen-Weizenteig, die mit einer gekochten Reiscreme gefüllt und dann gebacken werden. Die speziell dafür konstruierte Linie produziert 12.500 Stück pro Stunde und läuft fast den ganzen Tag. Roggen gehört seit mehr als 50 Jahren zu den Hauptrohstoffen von Moilas. Roggenbrote des Unternehmens gehen auch in den Export.

Die dritte Range, mit der sich Moilas längst auch über die Grenzen Finnlands hinaus profiliert, sind glutenfreie Backwaren. 1985 begann man damit, glutenfreie Produkte





Mit Aprikosenmarmelade gefüllte Teigtaschen gehören zu den beliebtesten Gebäcken aus der Glutenfrei-Range.

für Zöliakie- oder Spruekranke für die industrielle Fertigung zu entwickeln. Heute sind 35 verschiedene Produkte im Sortiment, die nicht nur auf dem heimischen Markt vertrieben, sondern in acht Länder, darunter Benelux und UK, exportiert werden. Der Umsatz mit diesen Spezialitäten wächst aktuell um 30% jährlich. Seit einigen Monaten bietet selbst McDonald's in den skandinavischen Ländern glutenfreie Backwaren an.

Grund genug für Firmenchef Juha Moilanen und Produktionschef Veikko Hokkanen, in dem eigens für die glutenfreie Produktion errichteten Gebäude eine zweite Linie zu installieren. Derzeit läuft eine Multifunktionslinie auf vollen Touren.

Die Teige, die statt Weizenmehl Reis-, Mais-, Kartoffel-, Buchweizen-, Tapioka-, Guarkernmehl oder Mischungen daraus enthalten, sind in der Regel sehr weich, so dass man sie nicht knetet, sondern eher aufschlägt und nicht im klassischen Sinn ausrollt, sondern über einen Extruder fahren muss. Sie sind flüssig wie Pfannkuchenteig und alles, was ein wenig Höhe gewinnen soll, muss deshalb in Formen gebacken werden. Über eine Etagengäranlage wandern die Produkte in einen direkt beheizten DenBoer-Ofen, bevor sie über die Spiralysteme von Vulga-

nus (siehe Kasten) gekühlt und gefrostet werden. Vulcanus, einer der wenigen finnischen Lebensmittelmaschinenbauer, ist Stammlieferant bei Moilas und war bei der Planung und Ausrüstung aller Linien bei Moilas beteiligt. Die Bänder in den Spiraltürmen laufen auf Stäben und bieten gleichermaßen Stabilität und Luftdurchlässigkeit. Gerade bei den glutenfreien Produkten kommt es auf perfekte Feuchtigkeitskontrolle an.

Angeboten werden die stets in Haushaltsbedarfsgröße verpackten Produkte in den Supermärkten, und Reformhäusern in Tiefkühlschränken, die in den Brotabteilungen stehen. Es seien Moilas TK-Schränke, so Hokkanen, weil so gesichert sei, dass die Händler die gesamte Sortimentsbreite auch anbieten und dadurch die Kunden auf Dauer an sich binden. ■

Vulcanus Oy

Das finnische Unternehmen aus Nastola bei Lahti liefert Spiralanlagen zum Gären, Kühlen und Tiefkühlen für die Lebensmittelindustrie, wobei ein deutlicher Schwerpunkt auf der Backbranche liegt. In mehr als 20 Ländern ist Vulcanus mit Repräsentanten und Verkaufsbüros vertreten. Seit zwei Jahren werden Gäranlagen ausschließlich mit Kalt-



wasserverneblern ausgestattet und nicht mehr mit Dampfbefeuchtern. Die inzwischen auch in Deutschland (u.a. bei Großkathöfer Convenience Foods GmbH, Gütersloh) im Einsatz befindlichen Gäranlagen sind mit ihrer Mikroprozessorensteuerung in der Lage, Feuchtigkeit und Gärtemperatur konstant und unabhängig von der Außentemperatur zu halten. Gleichzeitig, so Direktor Mikko Lehtinen, spare das System im Vergleich zu Heißdampfbefeuchtern bis zu 80% Energie- und Servicekosten, da weder Wassererhitzer noch Rohrsystem gebraucht würden. Das gesamte Luftsystem, das nur gefilterte Luft durchlässt, ist aus Edelstahl und so kompakt gebaut, dass es einfach herauszunehmen, zu öffnen und zu reinigen ist.

Ebenso wie die Gäranlage mit Kaltwasservernebelung, war auch die Froster Arcticline von Vulcanus Gegenstand des Hygila Projekts. Das Projekt war gemeinsam von der finnischen Lebensmittelindustrie, verschiedenen Maschinenbauunternehmen, der Universität Helsinki und dem VTT (Technical Research Center of Finland) 2001 ins Leben gerufen worden, um die den Hygienestandard der Ausrüstungen der Lebensmittelindustrie zu erhöhen.

„Der interdisziplinäre Ansatz von Hygila und das gebündelte Fachwissen der drei beteiligten Gruppen Lebensmittelindustrie, Wissenschaftler und Maschinenbauer“, so Lehtinen, „hat uns geholfen, in konkreten Praxistests das Verhalten von Mikroorganismen in verschiedenen Umgebungen und die verschiedenen Reinigungs- und Trockensysteme für die Bänder zu studieren.“

www.vulcanus.fi



Anzeige

boyens
backservice



PRÄZISES DOSIEREN MIT UNIFILLER DOSIERMASCHINEN

MEHR QUALITÄT

- Gewichtsgenaueres Dosieren und Portionieren
- Für unterschiedlichste Massen
- Hohe Taktfrequenzen
- Maschinengrößen für Klein- und Großbetriebe

boyens backservice GmbH
Gildestraße 76-80
D-49479 Ibbenbüren
Telefon +49 (0) 54 51 - 96 37 - 0
www.boyensbackservice.de