

# Trendsetter in St. Pete

*St. Petersburg wurde von Zar Peter als „Fenster zum Westen“ gegründet und irgendwas ist dran. Auch der Backwarenmarkt an der Newa ist der „westlichste“ Russlands.*

Immer stärker beherrschen Supermärkte westlichen Stils den Lebensmittelmarkt in St. Petersburg. Die großen russischen Handelsketten sind ebenso präsent wie westliche. Entsprechend weit ist auch die Konsolidierung auf dem Petersburger Backwarenmarkt gediehen. Ihn kontrollieren heute die Big Five (in der Reihenfolge Ihrer Bedeutung): die Fazer-Tochter Hlebny Dom, die ehemals staatliche und heute als AG firmierende Brotfabrik Karaway (beide nahezu gleich groß) eine traditionelle Rundbäckerei namens Hleb, sowie die beiden ehemaligen und inzwischen privatisierten Kombinate Zaria und Pekar. Die Marktberreinigung geht weiter. Wann immer irgendwo eine Brotfabrik im Großraum St. Petersburg verkauft wird, kann man sicher sein, dass sie anschließend im Portefeuille einer der fünf wieder auftaucht. So übernahm Hlebny Dom die Brotfabriken Morinsky und Wasilo Ostrowsky, Karaway schluckte Rzhewka Hleb und Pojanica, Zaria die Brotfabrik von Kronstad.

Der Druck, sich zu profilieren, ist für die fünf dennoch hoch. Die Firmen kämpfen um Image, Qualität, Hygiene und Frische, denn nur damit lassen sich auf dem umkämpften Markt auch gute Preise realisieren.

Preisführerschaft ist das erklärte Ziel von Nikolai Tschuschunikov, Geschäftsführer und Inhaber von Karaway. Derzeit verkauft er rund 10% seiner Backwaren über eigene Geschäfte, 25% sollen es werden. 15% gehen bereits an die Supermärkte, und auch dieser Teil soll wachsen, zu Lasten jener Distributeure, die vor allem kleine Verkaufsstellen beliefern, die ohnehin nach und nach vom Markt verschwinden.

Das Unternehmen, dem Tschuschunikov vorsteht, wurde 1993 pri-



Die neue Brötchenqualität von Karaway, gefertigt aus dem Teigstrang, locker in der Krume, knackig in der Kruste und von beiden Seiten intensiv mit Ölsaaten bestreut. Der Teig wird mit einem hohen Wasseranteil und Vorteig hergestellt.



Drei Brötchensorten verkauft Karaway im Beutel verpackt zu viert oder in größerer Anzahl als eigenes Markenprodukt unter dem Namen „Prager“.



Die neue Brotlinie von Benier/Kaak läuft über einen gasbeheizten WP-Ofen in einen Kühlturm von Kaak, der mit einem 70 cm breiten Band ausgestattet ist, auf dem innen die Kastenbrote und außen die Batone durch die entkeimte Luft laufen, bis sie an die Verpackung abgegeben werden. Vom Ofenauslauf bis inklusive Verpackungsanlage von Hartmann ist die Linie komplett eingehaust und mit entkeimter Luft versorgt.

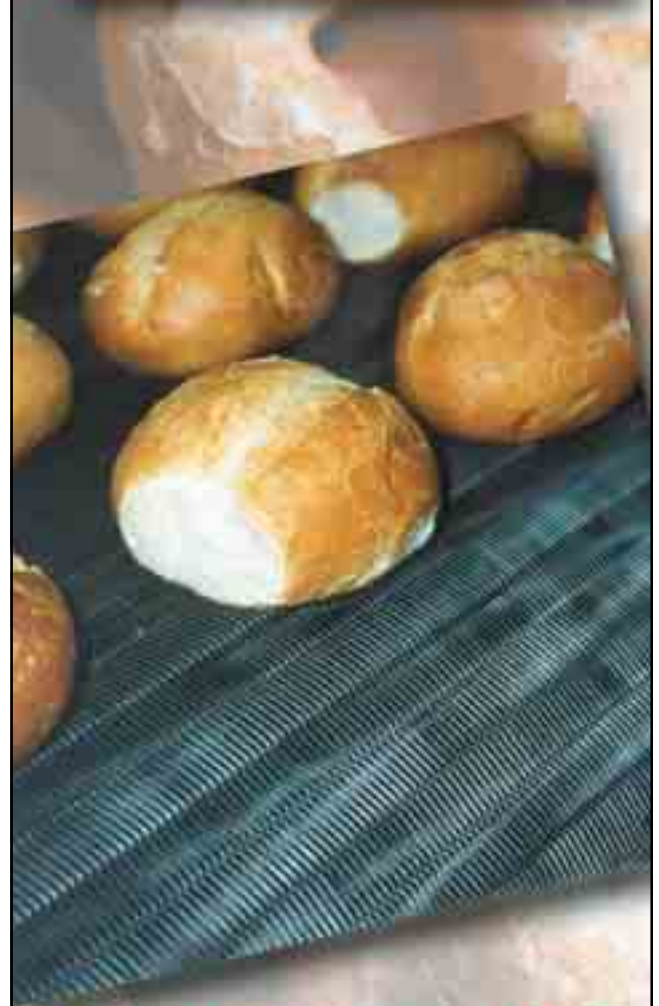


Geschäftsführer Nikolaj Tschuschunikov (links) und Nikolaj Feodosievich Dolgovskij, Technischer Direktor von Karaway (rechts).

vatisiert, erlebte dann zunächst das Wegbrechen der Absatzmengen, erreichte in der Krise 1998 – 2000 seinen Tiefpunkt und folgt seitdem einer steil nach oben zeigenden Erfolgskurve. 180 t Brot und Backwaren werden hier täglich auf inzwischen zehn Linien produziert. Zwei davon sind brandneu und die Produkte, die darauf laufen, echte Renner. Linie 9 ist ausgelegt auf eine Tagesproduktion von 25 t und liefert Kastenbrote, Batone, freigeschobene runde Brote und ein kleines Roggengebäck, allesamt Produkte, die zwar an russische Essgewohnheiten anknüpfen, gleichzeitig aber auch innovativ sind. Die Batone gibt es u.a. mit Weizenkleie angereichert und auf speziellen Blechen von Kaak abgesetzt, die dem Brot eine spezielle Bodenform geben. In St. Petersburg gilt diese Form heute als Markenzeichen. Die Kastenbrote sind kleiner als bislang in Russland üblich und die Roggenbrötchen ähneln verblüffend jenen „Ruispalat“, mit denen der finnischen Konzern Vaasan & Vaasan Oy auf dem russischen Markt reüssiert.

Absolut neu sind auch die Brötchen nicht, die auf der Linie 10 produziert werden, nur so gut hat sie noch niemand angeboten. Die Brötchen, die Tschuschunikov backen lässt, sind viereckig, aus einem Teigstrang geschnitten und mit einer sehr lockeren Krume gesegnet, wobei die Kruste sich knackig und üppig von oben und unten mit Ölsaaten bestreut präsentiert. Die Vormischung für den Teig bezieht Karaway aus Tschechien, die modular aufgebaute Produktionslinie stammt von Rondo-Doge aus der Schweiz. Die Linie produziert ein fortlaufendes Teigband, das über ein Satellitenwalzwerk auf die gewünschte Teigdicke gebracht wird und anschließend von Längsschneidewerkzeugen und Guillotine

## Wirtschaftlich. Zuverlässig.



### Drahtfördergurte

Eine rationelle Lösung für den Transport von Stück- und Massengütern, vor allem, wenn gleichzeitig eine Behandlung des Fördergutes z.B. **Eintragen, Backen, Rösten, Trocknen, Kühlen** usw. erfolgen soll.

STEINHAUS-Drahtfördergurte gibt es in den vielfältigsten Ausführungen sowie freilaufend, hilfs- oder zwangsgeführt.

STEINHAUS GmbH

Platanenallee 46 • 45478 Mülheim an der Ruhr  
Telefon: 0208 / 5801-01 • Telefax: 0208 / 5801-500

e-mail: sales@steinhaus-gmbh.de • internet: www.steinhaus-gmbh.de



# STEINHAUS



Teigherstellung mit Diosna hat bei Karaway Tradition. Zwei neue Wendelknetter arbeiten für die Linie 9, auf der Bantone, freigeschobene runde Brote und flache Roggenbrötchen laufen, zwei neue Spiralknetter bedienen die Linie 10, die Brötchen produziert, die anschließend in Roll-Ins von Miwe abgebacken werden.



aus dem Teigband die gewünschten Quadrate mit einem Stückgewicht von 50 g schneidet. Gegenwärtig für eine Leistung von 6 t pro Tag ausgelegt, kann die Linie bei Bedarf wachsen und ergänzt werden, so dass sie für die Produktion von gefüllten Feinbackwaren eingesetzt werden kann. Innerhalb von vier Monaten waren die Petersburger

von den neuen Brötchen so überzeugt, dass Tschuschunikow täglich bereits mehr als 1,6 t davon absetzt.

Doch auch der Absatz an Feinbackwaren, die auf dieser Linie hergestellt werden, wächst rasant und mit ihm der gute Name von Karaway im Bewusstsein der Verbraucher. Zur Zeit hält Karaway bei Gebäcken dieser Art bereits einen

Marktanteil von 40% in Petersburg. Tschuschunikow und sein technischer Direktor Nikolaj Feodosievich Dolgovskij investieren seit Jahren konsequent in moderne Fertigungsanlagen, um den Bedarf an neuen Produkten und Produktvarianten zu befriedigen, die eigene Rentabilität zu stärken und im Zweifel jeden Wettbewerb um Supermarktlieferungen dadurch zu gewinnen, dass sämtliche internationalen Standards und Anforderungen erfüllt werden können. Unter anderem wird derzeit eine eigene IT-Abteilung aufgebaut, die den Datenaustausch mit Supermärkten ermöglicht.

Bereits fertig ist das neue Warenverteilssystem, das sich klar an westlichen Vorbildern orientiert. In einem mit Fliesen auf Reinigungsfreundlichkeit getrimmten Raum werden die Backwaren in stabile und in Zukunft auch automatisierbare Kisten verpackt, denen man bei Bedarf jederzeit mit einem einsteckbaren Etikett zur unverwechselbaren Identität verhilft. ■

Anzeige

## Automatisierter Holzbackofen

Bequem, sauber, traditionell!

✓ **bequem:**

selbstständige Zündung  
zum vorgewählten Zeitpunkt

✓ **sauber:**

automatische Beschickung  
und Befuerung

✓ **traditionell:**

Begeistern Sie neue Kunden  
mit der besonderen Atmosphäre  
einer original Holzofen-Bäckerei

**Fordern Sie  
Informationen an !**



**NEUHEIT!**  
Auf der SACHSENBACK  
Halle 1, Stand 328

**HÄUSSLER**

SO WIRD  
NATUR  
KÖSTLICH.

Karl-Heinz Häussler  
GmbH

In der Vorstadt  
D-88499 Heiligkreuztal

Tel.: 07371/9377-0  
Fax: 07371/9377-42

www.haeussler-gmbh.de  
info@haeussler-gmbh.de