

Der Westen kann kommen

Die Bäckereien Josef Oremus und Framipek in der Slowakei sind für die Erweiterung gerüstet und wollen ihre Produkte mittelfristig auch gen Westen exportieren.

Die größte Erweiterung in der Geschichte der EU birgt Risiken, bietet aber auch große Chancen für die alten wie die neuen Mitgliedstaaten. Wer glaubt, Osteuropa befände sich im postsozialistischen Dornröschenschlaf, verkennt die wirtschaftliche Dynamik der Länder. Mit durchschnittlich 3% Zuwachs liegt das Wirtschaftswachstum über dem der bisherigen Mitglieder.

Die slowakischen Unternehmen Josef Oremus und Framipek sind zwei Beispiele für starke Betriebe, die nach der Wende entstanden. Beide expandieren seit Jahren infolge der stetig wachsenden Binnennachfrage und wollen in Zukunft auch grenzüberschreitend agieren.

Hoflieferant Framipek

Der bedeutendste Kunde für die Bäckerei Framipek S.R.O., Senkvice (bei Bratislava), ist die britische Einzelhandelsgruppe Tesco Stores SR, London. Die Kette ist mit einem Jahresumsatz von rund 18 Mrd. Kronen (444 Mio. €) die größte Handelskette in der Slowakei. Kurz nach der Wende gründete die Familie Čupka die Bäckerei Framipek. Kein Familienmitglied hatte etwas mit der Backbranche zu tun. Nach einer holprigen Anlaufphase wuchs die Bäckerei in den vergangenen vier Jahren dennoch rasant. Der Grund:

Framipek wurde Hoflieferant von Tecso. 85% der geschnittenen und eingeschweißten Produkte liefern die Transporter der Bäckerei zwei- bis viermal täglich direkt in die Tesco-Regale rund um die slowakische Hauptstadt Bratislava. Die restlichen 15% des Firmenumsatzes erwirtschaftet ein eigener Supermarkt neben der Bäckerei.

Hauptumsatzprodukte von Framipek sind fünf Sorten Weizenbrote, hochwertige Feingebäcke mit Mohn- oder Quarkfüllung und das lan-

destypische Kleingebäck Kipfel, eine gewickelte Teigstange aus Weizenteig. 15 Spezialbrotsorten, darunter auch etwas, das sich Pumpernickel nennt, weil es Roggenmehl enthält, runden das Sortiment ab.

„Wir haben uns mit Frische und hoher Qualität einen Namen gemacht, an dem auch Supermärkte heute nicht mehr vorbeigehen“, erklärt Junior-Chef Rastislav Čupka (36). Entsprechend gut sind seine Margen. Čupka schätzt, dass sie um 30 bis 40% höher ausfallen als bei den großen Industriebäckereien im Land.

70 der insgesamt 164 Mitarbeiter produzieren im Vier-Schicht-Betrieb. „Pro Monat verarbeiten wir ca. 150 Tonnen Weizenmehl.“ Die Auslastung der Etagenöfen liegt bei 80%.

Vor vier Jahren begannen die Čupkas mit einem ehrgeizigen Investitionsprogramm. Silos, Teigbereitung, Brotanlagen, Öfen und Feingebäckanlage sind inzwischen im Haus, eine universelle Brötchenanlage ist bestellt und auch in Sachen Kältetechnik steht man bereits in Verhandlungen. Damit dürfte Framipek für die nächsten Jahre gerüstet sein.



Framipek Junior-Chef Rastislav Čupka (links) im Gespräch mit Dr. Daniel Gerbel, Sales Manager Diosna Dierks & Söhne GmbH



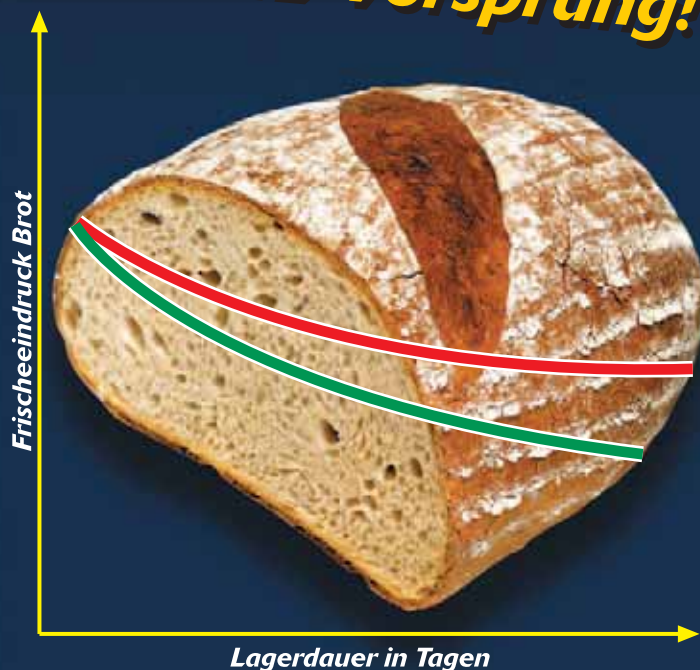
Mögliches Exportprodukt: Salzstangen

Ein Zukunftsprojekt des ehrgeizigen Unternehmers ist der forcierte Vertrieb von „Snack-Sticks“. Die Bierstangen-ähnlichen, gewundenen und mit Salz bestreuten, aber nicht gelaugten Hefegebäcke werden zu 100 g verpackt und derzeit nach Tschechien und Ungarn exportiert. Italien und Österreich stehen auf der Export-Wunschliste von Čupka. In den Export will Čupka auch mit seinen feinblättrigen und üppig gefüllten Strudelspezialitäten, von denen er bereits heute einen Teil tiefgefroren an eine amerikanische Pizzakette liefert.

Der EU-Osterweiterung sieht der Unternehmer gelassen entgegen. Konkurrenz aus Österreich befürchtet Rastislav Čupka nicht, da die Preise für Backwaren in der Slowakei seiner Meinung nach zu gering sind. Damit sei der Markt derzeit uninteressant für ausländische Investoren. Der Abgabepreis für 1 kg Brot liegt bei rund 25 Kronen (ca. 60 E-Cent). Den Verkaufspreis gibt Čupka mit ca. 37 Kronen (ca. 91 E-Cent) an. Den steigenden Personalkosten will der 36-Jährige mit einer weiteren Erhöhung der Maschinenauslastungsquote begegnen. ■

UNIFERM Brotfrischhalter

Für Ihren FRISCHE-Vorsprung!



— UNIFERM Brotfrischhalter
— Standard

**Wir bieten Ihnen
Ihre individuelle
Brot-Frische-Lösung mit:**

- hoher Wasserbindung im Teig
- sicherer Verarbeitung
- weicher, saftiger Krume
- überzeugender Frischhaltung

Besuchen Sie uns auf der
Südback
17. bis 21. April in Stuttgart,
Halle 4.0, Stand 234



UNIFERM GmbH & Co. KG

Postfach 1661 · 59359 Werne · Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: (0 23 89) 79 78-0 · Telefax: (0 23 89) 79 78-280
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444 · www.uniferm.de

INTERESSE! Senden Sie uns diesen Coupon per Post oder
Fax: (0 23 89) 79 78-280 und Sie erhalten noch mehr Infos!

Betrieb _____

Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____