



# Dynamik pur

*Was hat sich seit dem EU-Beitritt von Tschechien für die Bäckereien Adélka und Pekařství geändert? Nichts, so die einhellige Meinung der Betriebsinhaber. Die dynamischen Unternehmen behaupten sich mit neuen Produkten und hoher Qualität gegen die Mitbewerber.*

Die Tschechische Republik ist EU-Mitglied und ein Markt „direkt vor der Haustür“. Diesen Absatzkanal haben sich westliche Lebensmitteleinzelhandelsketten wie Carrefour, Spar, Ahold und Billa erschlossen. Ein Rohlík (43 g, gewickeltes Frühstücksgebäck) kostet rund 1,5 Kronen (ca. 4 Cent). Für ein mit Schokolade gefülltes Croissants berappt der Kunde 5,90 Kronen (rund 18 Cent) und ein 1.200 g schweres Brot kostet an der Supermarktkasse 13,90 Kronen (ca. 44 Cent). Kleingebäcke und Brote packt sich der Kunde selbst in den Einkaufswagen. Die Supermärkte setzen Personal lediglich beim Verkauf von Feinen Backwaren und Torten aus der Kühltheke ein.

Wer als Backbetrieb nicht zum preiswerten Zulieferanten des Handels werden will, baut ein eigenes Filialnetz aus, wie die Bäckerei Adélka a.s. aus Pelhřimov. In der Bäckerei rund 80 km südöstlich von



Supermärkte versorgen die Tschechen mit Backwaren. Ein 1.200 g schweres Mischbrot bekommt der Kunde schon für rund 44 Eurocent.

Prag verbacken die 100 Mitarbeiter in der Produktion 40 t Weizen- und 35 t Roggenmehl pro Tag. Das Unternehmen betreibt eine eigene Mühle auf dem 35.000 m<sup>2</sup> großen Areal. Sie versorgt die eigene Bäckerei und andere Unternehmen mit Mehl. 150 Mitarbeiter sind in der Verwaltung, an der Tankstelle, in der Wäscherei, im Fuhrpark und in den 10 eigenen Filialen beschäftigt. Dem Familienbetrieb steht Ladislav Teisler vor. Seine Tochter Markéta Štěpáníková ist für die Produktentwicklung und die Unternehmensstrategie zuständig.

Die Bäckerei Adélka lässt sich in zwei Bereiche einteilen: die Großproduktion mit je einer Brot- und Kleingebäcklinie für die Versorgung

der Supermärkte und der eigenen Verkaufsstellen sowie die handwerkliche Produktion für Spezialbrote und Konditoreiware. Die handwerkliche Produktion beliefert hauptsächlich die eigenen Filialen.

## Die Großproduktion

In zwei Schichten produzieren die Mitarbeiter täglich bis zu 13.000 Laibe. „1.200 g ist das klassische Gewicht für Brote“, erklärt Markéta Štěpáníková. „55% der Brote bestehen aus 100% Weizenmehl.“ Bei Broten mit Roggenmehl setzt die Produktentwicklerin Sauerteig dazu. Täglich verlassen durchschnittlich 2.000 kg Roggensauerteig die Anlage von der Isernhäger GmbH & Co. KG, Isernhagen. Der



## Tschechische Republik

<b>Amtl. Bezeichnung:</b>	Ceská Republika
<b>Fläche:</b>	78.866 km <sup>2</sup> (etwas kleiner als Österreich)
<b>Bevölkerungszahl:</b>	10,25 Mio. Einwohner (geschätzt für 2003)
<b>Hauptstadt:</b>	Prag (1,3 Mio. Einw.)
<b>Währung:</b>	Tschechische Krone (Kc) = 100 Heller 1 € = 31,82 Kronen

Die neue Ofengeneration für Top-Produktion



# Professional-line Professional-line



Schön, dass die neue Ofengeneration von WP-L  
einem die richtige Kaufentscheidung so leicht macht



**WP WERNER & PFLEIDERER**  
LEBENS MITTELTECHNIK

HORSTMANNGROUP





Adélka betreibt 10 modern eingerichtete Filialen. Hier das umfassende Feingebäckangebot.

Sauer und die restlichen Zutaten gelangen automatisch über Rohrleitungen in den Spiralknetzer, durch einen Bodenausstrag dann über Kunststoff-Ruhebänder, die unter der Decke hängen, zu den Teigteilern und Langrollanlagen. Nach der Gare kommen die Brote für 52 Minuten in einen Netzbandofen aus tschechischer Produktion. 30 Lieferwagen verteilen die Backwaren auf 650 Wiederverkäufer, wovon 35% Supermärkte wie Billa, Ahold und Penny sind.

Der zweite Teil des Supermarkt-Bereichs ist die Linie zur Herstellung von Rohlík. 120.000 geschlungene Weizengebäcke mit einem Stückgewicht von 42 g verlassen die Produktion täglich.

#### Zweites Standbein

Der zweite Bereich von Adélka ist die handwerkliche Produktion.

In der Bäckerei steht ein Etagenofen von der tschechischen Firma Kornfeil spol. S.r.o., Ceje. In kleinen Chargen backen die Mitarbeiter 16 Sorten Spezial- und Körnerbrote für die eigenen Verkaufsstellen.

In der Konditorei stellen die Zuckerbäcker bis zu 200 verschiedene Feinbackwaren (Spritzgebäck, Marzipanfiguren, Sahnetörtchen) her. Auf einer Feingebäckanlage von Fritsch produzieren die Mitarbeiter Blätter- und Plunderteiggebäcke. „Die Konditorei erwirtschaftet rund 10% des Umsatzes“, so Direktor Ladislav Teisler.

„Die Standardbrote kosten in unseren Filialen genauso viel wie



Ladislav Teisler, Direktor der Bäckerei Adélka

im Supermarkt. Bei unseren Spezialitäten müssen die Kunden etwas tiefer in die Tasche greifen“, erklärt er die Strategie. Die Adélka-Filialen sind modern eingerichtet. Bei Neubauten achtet der Unternehmer darauf, dass die Verkaufsstellen behindertengerecht sind und sämtlichen EU-Standards und Hygieneanforderungen entsprechen.

Teisler gründete seine Bäckerei 1990. 1992 hatte er 40 Mitarbeiter und drei Produktionsstandorte, kaufte eine staatliche Bäckerei dazu und legte an ihrem Standort alle Produktionen zusammen. Der Unternehmer investierte rund ca. 4 Mio. € in den Feingebäck- und Logistikbereich. Die Bäckerei verfügt heute über eine Backfläche von 220 m<sup>2</sup>. Die Expedition mit 440 m<sup>2</sup> Fläche versorgt die 30 Lieferfahrzeuge, die rund 650 Kunden in einem Radius von 60 km um Pelhřimov herum beliefern. Ein neuer Verwaltungstrakt ist im Bau. Die Produktion und das TK-Lager sollen erweitert werden. „Auf dem Markt halten und mehr Umsatz in unseren Filialen erzielen“, so lauten die Wünsche von Ladislav Teisler. Von den 240 Mio. Kronen (7,5 Mio. €) Jahresumsatz entfallen bereits heute 11% auf die eigenen Verkaufsstellen. Zukünftig sollen 35% des Umsatzes von den Filialen erwirtschaftet werden. ■

## FrISCHE Ware für den Kunden



1990 startet die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Pekařství. Dalibor Matějík (rechts) und Jiří Kollert gründeten das Unternehmen in einer Garage.

Die Bäckerei Pekařství Sázava aus Lansroun behauptet sich mit Spezialgebäcken erfolgreich gegen Mitbewerber. 1990 gründeten die Landmaschinen- und Elektrotechniker Dalibor Matějík und Jiří Kollert in der 10.000-Einwohner-Stadt Lansroun ihre Bäckerei. Die beiden Freunde hatten noch Material vom Hausbau über. Sie dachten sich, dass sie mit einer Bäckerei Geld verdienen könnten. Matejik und Kollert bauten eine Art Garage, in der sie ihre Bäckerei mit Knetter und Ofen einrichteten. Das Wissen über das

Backen eigneten sie sich selbst an. 1997 hatten sie genug Geld verdient, ein neues Grundstück zu kaufen und dort zu bauen. 30 Mio. Kronen (940.000 €) haben die Freunde seither in ihre Bäckerei investiert. Dreimal mussten sie die Produktion ausbauen. Das Geheimnis des Erfolgs sind die sechs eigenen Verkaufsstellen, die 25% des Umsatzes generieren. Noch bis Ende 2004 soll die Anzahl auf zehn steigen. Wiederverkäufer, die im Umkreis von 30 km angesiedelt sind, sorgen für die restlichen 75%

Umsatz. 15 Lieferfahrzeuge bringen die Ware zweimal täglich zu den Wiederverkäufern. Die eigenen Filialen bekommen dreimal pro Tag frische Backwaren, unter anderem auch halbgebackene Brote. In der Verkaufsstelle backen die Verkäuferinnen sie direkt vor den Augen der Kunden ab. „Unsere Läden sind immer voll“, berichtet Dalibor Matějčík. Das Konzept „Frische Ware für den Kunden“ kommt an. Die beiden Besitzer wollen zudem Qualität bieten. Matějčík und Kollert starteten einen Versuchsballon mit einem Gebäck, das Insernhäger entwickelt hat. Der „Aromahäger“ ist ein Brot mit Aromastück, das in einer Anlage auf 65 °C erwärmt wird. Das Brot zeichnet sich durch seine lange Haltbarkeit und die Saaten- bzw. Körnermischung aus. Der Versuch war erfolgreich und das Brot gehört inzwischen zum Standardsortiment der Filialen. 100 kg Aromastück verbraucht die Produktion täglich.



Noch dieses Jahr sollen zu den heute sechs Verkaufsstellen vier dazukommen. Halbgebackene Brote backt das Verkaufspersonal in der Filiale aus.

#### Ausbau geplant

140 Mitarbeiter hat die Bäckerei Pekařství. 90 davon arbeiten in zwei Schichten in der Produktion. Pro Tag verbacken die Beschäftigten rund 9 t Mehl, 25% davon sind Roggenmehl. Weizen- und Roggensauerteig sowie Wochensauer (je ein Tank mit 1.000 l) gelangen automatisch in die Kneter. Das Standardbrot (60% Weizenmehl/40% Roggenmehl) hat eine TA von 175. Die Kernstücke der Produktion sind

und vier Kornfeil Etagenöfen mit je 18 m<sup>2</sup> Backfläche. Ein Roboter beschickt und entlädt die Etagenöfen automatisch. Über eine Brotrutsche gelangen die Backwaren in die Expedition. „Wir haben schon wieder zu wenig Platz“, erklärt Matějčík. Er und sein Kompagnon wissen noch nicht, ob sie neu oder ein viertes Mal ausbauen sollen. Bei einem Neubau würde auch die inzwischen ausgelagerte Konditorei wieder in den dynamischen Betrieb eingliedert werden. ■

Anzeige

## IN SACHEN BROTSCHNEIDEN...

rainer bomke - concept & design - düsseldorf

...IMMER WIEDER EINE NASENLÄNGE VORAUSS.



wabäma

VORSPRUNG DURCH INNOVATION