



Die richtigen Dellen

Focaccia ist eine alte Genueser Spezialität. Lanterna hat daraus ein international erfolgreiches TK-Produkt gemacht, weil es die qualitätsentscheidenden Details aus der Handwerksproduktion beibehielt.

Der Leuchtturm von Genua ist eines der bekanntesten Wahrzeichen der alten Hafenstadt, Sinnbild einer langen Außenhandelsstradition. Vielleicht war es das, was Franco Bodrato, Spross einer alten Genueser Bäckereidynastie, dazu bewogen hat, 1995 sein neues Unternehmen Lanterna Alimentari Genova zu nennen, Lanterna = Leuchtturm.

Hauptprodukt von Lanterna sind vorgebackene tiefgefrorene Focaccia, flache Weizenbrote, die in der Urform auf 40 x 60 Blechen gebacken werden. 1.350 Gramm wiegt ein solches

Brot und pro Woche verlassen 75.000 davon die Produktion. Die klassische Focaccia besteht aus einem Weizenteig mit hohem Vorteiganteil, Schmalz, Olivenöl und viel Wasser. Der Teig, der nach der Kesselgare auf die Verarbeitungslie-

nie von Rondo-Doge (siehe Kasten) kommt, ist fast flüssig. Ein Satellitenwalzwerk formt behutsam einen Teigstrang, der nach dem Schneiden auf Bleche gelegt wird. Die Oberfläche wird mit einer Mischung aus Wasser, Salz und Olivenöl der Klasse

Extra Virgine besprüht und dann von Hand in die typische Form gebracht. Anschließend garen die Teige auf Stikken gelagert ein zweites Mal.

Automatisch entstapelt kommen die Bleche zunächst für rund 15 Minuten in den 240 °C heißen Durchlauföfen, in



LANTERNA
Alimentari Genova S.p.A.

LANTERNA, ALIMENTARI GENOVA S.P.A., GENUA

Umsatz: ca. 14 Mio. €

Produktionsprogramm: Focaccia, natur oder belegt, im Blechformat 40 x 60, als Stücke oder als Mini-Focaccia Pizzen, Torta Pasqualina und Tortini (= Gemüsekekchen) für die Gastronomie (Kaiserbrötchen, feine Backwaren und Spezialbrötchen werden zugekauft)

Vertrieb: a) an Einzel- und Großhandel, Foodservice
b) verpackt über die TK-Truhen des LEH
c) Export: GB, Benelux, D, A, Skandinavien, Japan

Zertifizierungen: ISO 90001 und ISO 14001, BRC, IFS in Vorbereitung

BOULANGERIE DE L'EUROPE, REIMS

Umsatz: ca. 18 Mio. €

Produktionsprogramm: TK-Ware, vorgebacken, Baguette, Ciabatta, Pane Rustico (= französisches Landbrot) gebacken aus Mehl aus kontrolliertem Anbau mit über 24 Stunden fermentiertem Vorteig, Panini, Briochons (längliche, rustikale Brotstangen), Fusettes (= Spitzbaguettes), Pane Triangolo (= große dreieckige Brötchen)

Vertrieb: a) an Einzel- und Großhandel, Foodservice
b) verpackt über die TK-Truhen des LEH
c) Export: GB, Benelux, D, A, Skandinavien, Japan, Exportquote ca. 80%

Zertifizierungen: ISO 90001 und ISO 14001, BRC, IFS in Vorbereitung

Die Rondo-Doge-Linie

Die Laminierlinie von Rondo-Doge eignet sich für die Herstellung von Ciabatta, Focaccia und Pizza. Sie beginnt mit einem Lagerbehälter von ca. 250 Liter Inhalt, in den ein Hebekipper den Teig schüttet. Im unteren Teil des Tanks befindet sich eine Art Teigteiler, der gleich große Teigstücke an den Trichter der Bandform-Einheit abgibt. Ein Füllstandsmesser im Trichter gibt dem Lager-tank ein Signal, wenn neuer Teig benötigt wird. Der Tank verfügt über ein Beölungssystem.

Ein OSCAR von Rondo-Doge übernimmt die stressfreie Bandformung, die auch sehr weiche und klebrige Teig ohne weiteren Öleinsatz verarbeiten kann, sondern nur Mehl einsetzt. Das kontinuierliche Band wird durch zwei polygonale Walzen geformt, die ihrerseits zwei Extruderwalzen mit einem etwas dickeren Durchmesser bedient. Ein Seitenbegrenzer, der die Bewegung von zwei seitlichen „Paddeln“ nachahmt, sorgt für die definierte Breite des Teigbandes. Ein Satellitenkopf mit zwei unten liegenden Rollen bringt den Teig auf die gewünschte Bandstärke. Bei der neuesten Ausführung, die bei Lanterna zum Einsatz kommt, lässt sich die Breite des Teigbandes bereits dadurch justieren,

dass sich bereits der Teigauslass aus dem Trichter auf die richtige Breite einstellen lässt.

Dem OSCAR folgt ein Querroller und die Kalibriereinheit, die den Teig auf die gewünschte Enddicke bringt. Diese Einheit ist mit einer optischen Kontrolle der Dicke des einlaufenden und des auslaufenden Teiges gekoppelt, mit der diese Station der Linie gesteuert wird.

Zwei angetriebene Längsschneideeinheiten und eine pneumatisch angetriebene Guillotine schneiden den Teig in die gewünschten Stücke. Die Teigreste gehen werden in einem Kessel aufgefangen und als Rework an die Teigmacherei abgegeben. Die PLC-Steuerung der Linie zeigt auf einem Bildschirm den jeweiligen Status an und erlaubt eine so genannte Cascaden-Steuerung einzelner Werte wie Geschwindigkeit oder Dicke. D.h. wenn an einer der Einheiten dieser Wert verändert wird, regelt die Linie automatisch alle davor liegenden Einheiten auf diesen Wert ein. Die Steuerung ist darüber hinaus über Ethernet mit einem lokalen SCADA Supervisions-System verbunden.

die Kühlung, den Froster und schließlich in die Verpackung. Der gesamte Produktionszirkel dauert rund vier Stunden bis zur Endverbackung und erfordert im Schnitt sieben Mitarbeiter pro Schicht in der Produktion, zwei in der Verpackung.

Verpackt werden die Brote in Folie geschrumpft in Kartons.

Neben den klassischen 40-x-60-Brotten, die auch halbiert zum Verkauf stehen, backt Lanterna kleine Focaccia in runder Form sowie eine Vielzahl von belegten Varianten, so dass der Übergang zum zweit- und

drittichtigsten Produkt des Unternehmens, den Pizzen und Gemüsekuchen, fast schon fließend ist. Der Teig für die belegten Focaccia differiert in der Zusammensetzung leicht zur Standardrezeptur.

Vertrieben werden die Genueser Spezialitäten weltweit und gemeinsam mit dem Tochterunternehmen Boulangerie de l'Europe aus Reims, das sich vor allem auf Brot und Brötchen italienischer oder französischer Provenienz spezialisiert hat. Gemeinsam setzen sie mehr als 30 Mio. € um, 50% davon im Export, wobei Großbritannien sich als größter Markt hervortut. ■



links: Produziert wird die Focaccia von Lanterna auf einer Doge-Linie

unten: Die Focaccia wird halbgebacken, tiefgefroren an Gastronomie, Handel und Foodservice geliefert.

