

# Erfolgreich mit Artisan-TK-Backwaren

Bericht über INTER EUROPOL in der Mistrz Branzny (Polen)

**FRITSCH**

*Passion for Dough*

---

Datum: März 2017

Das polnische Unternehmen INTER EUROPOL wächst seit Jahren. Um der steigenden Nachfrage nach TK-Gebäcken mit handwerklicher Optik gerecht zu werden, investiert das Unternehmen kontinuierlich.

Rüdiger Stollmeier, Project Manager bei der INTER EUROPOL Piekarnia Sz wajcarska in Marki, ganz in der Nähe der polnischen Hauptstadt Warschau, begleitet seit 2009 den Wachstumskurs des Unternehmens. So verfügte die Bäckerei im Jahr 2010 am Standort Marki über eine Produktionsfläche von rund 14.000 qm.

Rund um die Uhr an sieben Tagen die Woche stellen die Mitarbeiter dort auf insgesamt 13 Produktionslinien zu 95% TK-Backwaren her. Die restlichen 5 % gehen als frische Ware an die rund 30 eigenen Verkaufsstellen. „Bei der Produktion ist es uns auf der einen Seite natürlich wichtig, rational und mit einem hohen Maß an Automatisierung Gebäcke zu produzieren. Auf der anderen Seite ist einer unserer Stärken aber auch, dass wir individuelle Kundenwünsche erfüllen können. Dies ist uns möglich, da wir auf moderne Anlagen setzen und wir an ausgesuchten Stellen in der Produktion den Gebäcken einen handwerklichen Touch geben können“, erläutert Bäckereitechniker Rüdiger Stollmeier die Erfolgsstrategie des Unternehmens.

Doch die Produktion in Marki geriet an ihre Grenzen und eine Erweiterung der Kapazitäten war nicht umsetzbar, da die Nachbargrundstücke bereits bebaut waren. Daher entschied sich Unternehmensgründer und Vorstandsvorsitzender Wojciech Smiechowski zusammen mit seinem Partner Peter Mitsch für einen Neubau. Dieser ist rund 20 Autominuten von Marki entfernt, in Malopole. Über 50 Mio. EUR investierten die Unternehmer in die neue Produktion.

Der Standort Malopole ist in zwei Bereiche aufgeteilt. So stellen die Mitarbeiter in einem Gebäude Feinbackwaren und eher süße Gebäcke her, in der anderen Produktionshalle verlassen TK-Kleingebäcke und Brote die Fertigung. Auch beim Neubau setzt die Bäckerei auf industrielle Anlagen mit der Möglichkeit, diese durch handwerkliche Tätigkeiten zu ergänzen.

## **Kapazitätserweiterung**

Die Bäckerei, welche im Jahr 2014 einen Jahresumsatz von rund 100 Mio. EUR erwirtschaftet, beschäftigt heute über 1.000 Mitarbeiter. Den Mehlverbrauch für beide Werke beziffert Stollmeier auf über 150 Tonnen pro Tag. Der Standort Malopole besteht aus einer Halle mit mehreren Produktionslinien für Baguette, Brote und Kleingebäcke. Der andere Teil ist ein paralleles zur Halle gebautes Gebäude, in dem die Feingebäck-Herstellung untergebracht ist mit mehreren FRITSCH-Linien. Durch die räumliche Trennung ist es z. B. einfacher, die

geforderten klimatischen Bedingungen bei der Herstellung von laminierten Teigen einzuhalten.

Bei der Planung der Backstuben setzte Projektleiter Rüdiger Stollmeier und Peter Mitsch, Vorstand Produktion, oft auf Anlagenbauer, die bereits Maschinen für den Standort Marki installiert hatten. Beim Neubau auf der grünen Wiese hatten Mitsch und Stollmeier allerdings viel mehr Möglichkeiten als beim gewachsenen Standort in Marki. So übernehmen am Standort Malopole innenstehende 50 Tonnen Silos die Meherversorgung. Das Mehl wird über eine Saug-Förderanlage in eins der beiden Mehlmischsilos befördert. Von dort geht es entweder in die Dosierstation, also zur Teigherstellung oder in den Bereich Fermentation, um Roggensauerteig oder Weizenvorteige herzustellen. Die Fermentation des Roggensauerteiges und des Weizensauerteiges erfolgt in Tanks deren Fassungsvermögen eine 24-Stundenproduktion gewährleistet. Sowohl das Sauer- als auch das Vorteig-System werden von den Mitarbeitern regelmäßig gereinigt. Dabei hilft ein automatisches Reinigungsprogramm, die Tanks sauber zu halten. Die Reinigung der Rohrleitungen übernimmt ein Molch.

„A und O ist die Qualität und der Endverbraucher entscheidet, was für ihn Qualität ist“, erklärt Stollmeier. Daher setzt die Bäckerei auch auf Quellstücke und lange Teigruhezeiten. Dies wird auch ermöglicht, da die Teige nach dem Kneten in fahrbare Kunststoffbehälter überführt werden und dort ruhen können. Diese Teige ermöglichen auf der einen Seite die Produktion von „Artisan-Produkten“, fordern aber auf der anderen Seite vom Personal und den Anlagen Höchstleistungen, da die Teige entsprechend empfindlich sind und schonend behandelt werden müssen. Daher finden sich in beiden Werken nur Anlagen von namenhaften Maschinenbauern.

Ein Beispiel für ein Artisan-Produkt mit hoher Teigausbeute und langer Teigruhe ist das Ciabatta. Auf einer IMPRESSA Bread mit Soft Processing-System von FRITSCH werden die rustikalen Gebäcke hergestellt. Es ist eins der erfolgreichsten Produkte von Inter Europol und die Gebäcke entstehen aus einem schonend hergestellten Teigband. Am Beginn der Produktion befördert ein Hebekipper den Teig nach der Teigruhe aus dem Kunststoffbehälter in einen Teigtrichter. Unter dem Trichter portioniert ein Fünf-Walzen-Ausformsystem den Teig. Ein spezieller Abstreifer formt das Teigband. Ein Satellitenkopf sorgt dann für die gewünschte Teigbandstärke. Nach dem Ausrollen erfolgt das Längsschneiden und Spreizen der Teigbänder. Eine mitfahrende Guillotine teilt anschließend die einzelnen Teigstücke ab.

Die Anlagen sind für den 24/7 Einsatz ausgelegt und durch die guten Erfahrungen in Punkto Zuverlässigkeit, Handhabung und Reinigungsfähigkeit setzte die Bäckerei im neuen Standort wieder auf FRITSCH. So sind z. B. die Bänder und Abstreifer der IMPRESSA bread beschichtet, damit die Anlage auch bei Teigen mit hoher Teigausbeute sauber bleibt und sich kein Mehl oder Teig an der Maschine festsetzt. Nach dem automatischen Absetzen auf Dielen gelangen die Teiglinge in einen Gärschrank, danach erfolgt die Übergabe an den gasbeheizten Steinplattenofen.

## Laminierte Teige

Gegenüber vom Hauptkomplex sind die Linien der FRITSCH GmbH untergebracht. Jede nach den individuellen Wünschen von Inter Europol gestaltet. „Ich denke, wir sind inzwischen der größte FRITSCH-Kunde in Polen“, so Stollmeier. Dabei überzeugten den Projektleiter die Flexibilität der Anlagen und auch das Hygienekonzept. So sollen die Anlagen so viel Mono wie nötig und so viel Flexibilität wie möglich bieten, um den Gebäcken den individuellen Touch geben zu können. Die Maschinen können sowohl kleine Chargen als auch bei Bedarf große Teigmengen verarbeiten.

Die Teigzubereitung für die Plunder- und Blätterteige übernehmen Knetter mit Bodenentleerung. Über Bänder erfolgt der Teigtransport in den Trichter des Teigbandformers. Auf das entstandene Teigband wird anschließend, über eine Fettpumpe, die Butter aufgebracht. Es folgt ein schonendes ausrollen durch einen Satellitenkopf mit FRITSCH Soft Processing Technologie. Zwei Faltstationen sorgen für die nötigen Fett-Teig-Lagen. Weitere Satellitenköpfe geben dem Teigband die gewünschte Stärke. Nach dem Schneiden des Bandes mittels Guillotine werden die Teigstücke automatisch auf Bleche abgesetzt. Mit dem FRITSCH LAMINATOR 300 lassen sich so ab 200 Kilogramm Teig verarbeiten.

## Durchdacht

In der neuen Produktion setzt Inter Europol auf Automatisierung und die Herstellung von Artisan-Backwaren. Aber es sind die viele Details, die das Unternehmen umsetzt und erfolgreich machen. So wird z. B. das Brauchwasser selbst aufbereitet und gereinigt, bevor es in die Kanalisation geleitet wird. Die Versorgungsleitungen für Gas und Strom laufen in einer extra Galerie über der Produktion. So können z. B. dort Monteure arbeiten oder Wartungsarbeiten an den Leitungen durchführen, ohne dass die Produktion betreten werden muss.

Inter Europol liefert seine TK-Backwaren heute in über 30 verschiedene Länder weltweit und hat über 1.000 Kunden. Europa ist der Kernmarkt für das Unternehmen. „Wir bieten unseren Kunden Backwaren mit handwerklicher Optik an und setzen bewusst auf hochwertige Rohstoffe. Daher sehen wir uns als Premiumanbieter“, so Rüdiger Stollmeier. Das Wachstum des Unternehmens gibt dem Projektmanager recht. Den Aufbau von Überkapazitäten sieht der Bäckereitechniker in Polen nicht. Zum einen eröffnen Lebensmitteleinzelhandel und Discounter immer mehr Backstationen, zum anderen findet in Polen aber auch in Deutschland eine Umverteilung des Marktes statt. „Durch die Konzentration steigen allerdings auch die Anforderungen und der Wettbewerb“, gibt Stollmeier zu bedenken. Zudem ist es in Polen schwierig, entsprechendes Fachpersonal zu finden. Insgesamt sieht der Experte Inter Europol allerdings gut gerüstet für die Zukunft, besonders durch die ständige Investition in die Produktion.



Der Standort Malopole besteht zum einen Teil aus einer langen Halle mit mehreren Produktionslinien. Daneben gibt es eine Halle für die Feingebäckherstellung in der mehrere FRITSCH Linien untergebracht sind © f2m



Auf einer IMPRESSA Bread mit Soft Processing-System von FRITSCH entstehen die Caratti aus einem Teigband © f2m  
 Halbgebackene Caratti verlassen den gasbeheizten Steinplattenofen FTP © f2m



Halbgebackene Caratti verlassen den gasbeheizten Steinplattenofen FTP © f2m



In der Produktion für die Feingebäckherstellung steht unter anderem ein Laminator 300 in U-Form-Aufgebaut © f2m

