

Prebake: Pan+Co wächst mit Riesenschritten

Linz / Hamburg. (26.11. / eb) Das Potenzial der Prebake-Stationen im Lebensmittel-Einzelhandel (LEH) sei noch längst nicht ausgeschöpft, sagte unlängst Hans-Jochen Holthausen, Geschäftsführender Gesellschafter der Harry-Brot GmbH aus Schenefeld bei Hamburg. Im Vergleich zu Frischfleisch oder Frischgemüse sei der Anteil ausbaufähig. Heute mit ungefähr 55 Prozent am Brotgeschäft beteiligt, werde die Akzeptanz der Stationen weiter steigen: «Wir können uns ein künftiges Verhältnis von 65:35 für Prebake-Ware vorstellen» (vgl. <http://www.webbaecker.de/04archivphp/wb4004.php>).

Nun ist Harry nicht der einzige Großbäcker, der sich aufs Prebake-Konzept versteht. Schätzungen gehen von insgesamt über 10.000 Backstationen im deutschen LEH aus und die daraus resultierenden Umsätze haben bei den «Großen» hierzulande längst die dreistellige Millionen-Euro-Marke überschritten. Harry ist seit Anfang an dabei -- 1996. Genau das ist auch die österreichische «Pan+Co Baking Solutions for Supermarkets», um den Blick ins Alpenland zu richten:

Mit Brot und Gebäck aus der Kälte erwirtschaftet das Unternehmerpaar Maria und Wolfgang Hofer aus Linz / Oberösterreich Umsatzzuwächse, von denen anderen nur träumen können, notierte dieser Tage «ÖÖNachrichten».

Unter der Marke «Pan+Co» (<http://www.panundco.com>) werde Supermärkten die Sorge abgenommen, wie die Backwaren ofenwarm ins Regal kommen. Dabei wachse die Linzer Gruppe mit ihren Komplettlösungen in zweistelligen Prozentsprüngen: «Und das seit Mitte der 90er Jahre nicht nur in Österreich, wo Pan+Co laut Geschäftsführer Wolfgang Hofer Marktführer ist, sondern auch in Deutschland, Belgien, Frankreich, Italien, Tschechien und in der Schweiz. Ein Fünftel der Erlöse von heuer 50 Millionen Euro wird außerhalb Österreichs erzielt mit Ware, die ausschließlich aus Österreich kommt».

Backshop-Pionier für Supermärkte

Das 1996 gegründete Unternehmen gilt in Österreich als Pionier von Backshop-Konzepten, die speziell auf die Bedürfnisse von Supermärkten abgestimmt sind: Produktvielfalt, perfekte Logistik, Mitarbeiterschulung und höchstes technisches Niveau sind die Eckpfeiler der Marktpolitik. Zuverlässiges Service und individuell abgestimmte Gesamtlösungen komplettieren die kundenorientierte Unternehmensphilosophie.

Alles aus einer Hand

Pan+Co versteht sich als Komplettanbieter effizienter Backshop-Konzepte: Von der Entwicklung über die Produktion bis hin zur Logistik werden sämtliche Arbeitsprozesse nach Firmenangaben von rund 120 hoch spezialisierten, motivierten Mitarbeitern auf nationaler und internationaler Ebene umgesetzt. Die derzeitige Liefermenge von 20.000 Tonnen (per Anno) aus über 350 verschiedenen Produkten beweise, dass der eingeschlagene Weg der richtige ist. Eine Ausweitung der Lieferkapazität entsprechend der Nachfrage sei mit Pan+Co sofort möglich, heißt es auf der Website. Laufende Modernisierung der



Produktionstechnologien ist für Pan+Co Erfolgsgarant für die Vorreiterrolle als österreichischer Produzent hochwertiger Backwaren.

Modernste Produktionsanlagen

Mit der Inbetriebnahme der Teiglingsproduktion in Schrems 2003 setzte das Unternehmen nach eigenen Angaben neue Maßstäbe. Durch die innovative Technik zählt sie demnach zu den modernsten Produktionsanlagen Europas. Die Rohstoffanlagen, Teigbereitungs- und Teigfördersysteme sowie die Gebäckformanlage entsprechen dem neuesten Stand der Technik. Zu Jahresbeginn 2005 wird das Werk nach den Kriterien für den «IFS International Food Standard» zertifiziert. Die IFS-Zertifizierung garantiert den höchsten Standard für die Lebensmittelindustrie in Bezug auf Lebensmittelsicherheit (HACCP), Qualität und Kosteneffizienz. Das strenge Qualitätsmanagement- und Hygienekonzept gilt für den gesamten Herstellungs- und Vertriebsprozess (der WebBäcker berichtete mehrfach).

Das in Traiskirchen gelegene Werk Blaschke (<http://www.konditorei-blaschke.at>), zuständig für die Herstellung traditioneller Konditoreiprodukte der Pan+Co-Marke «Blaschke», hat unlängst eine neue Verpackungsanlage und eine adäquate Überzugsmaschine erhalten. Zudem ist eine der Kleingebäckanlagen in Eferding durch eine größere Anlage ersetzt worden.

Hofer-Netzwerk

Pan+Co ist nach eigenen Angaben bei allen großen Ketten von Spar, Rewe, Edeka bis Metro vertreten. Die Hofer-Gruppe, zu der auch Logistiker Eurocool und die Cup+Cino P+C Espresso Franchise GmbH gehören (<http://www.cupcino.at>), schätzt darüber hinaus die Kooperation mit der Bäckerei-Konditorei Wilhelm Moser aus Hartkirchen (<http://www.moser.baecker.at>) und der Eurogast Ignaz Pilz + Söhne Ges.m.b.H. aus Gmünd (<http://www.eurogast-pilz.at>).

Ende des Artikels