

# Непрерывный рост

На предприятии группы **Vandemoortele** в Доммицше в Саксонии 200 сотрудников производят в круглосуточном режиме хлеб, брецели и мелкоштучные изделия. Предприятие постоянно расширяется и представляет собой самую крупную производственную площадку группы Vandemoortele в Германии.



+++ После нарезки и погружения в содовый раствор тестовые заготовки отправляются в морозильник

**+** С 1991 г. саксонское предприятие в Доммицше входит в немецко-австрийское подразделение группы Vandemoortele. Под руководством директора предприятия Маркуса Краусевица его команда, состоящая из 200 сотрудников, производит на пяти производственных линиях и площади прибл. 35 000 квадратных метров полуфабрикаты хлебобулочных изделий и готовые изделия, которые затем отправляются в камеру шоковой заморозки. Годовая производительность составляет 23 000 тонн. В модернизацию бывшего маргаринового завода с 1991 г. было инвестировано в общей сложности 56 млн евро. 60 % площадей в северной части города было застроено. Г-н Краусевиц утверждает, что производство будет расширяться. Группа Vandemoortele является одним из основных работодателей в Доммицше с населением 2500 жителей.

## От силоса до склада глубокой заморозки

В общей сложности на предприятии используются девять силосов для муки емкостью 35 тонн каждый. Ежедневный расход муки составляет, по словам руководителя предприятия Маркуса Краусевица, минимум 300 т. Для производства выпечки используются гранулированные дрожжи, так как их можно легко использовать в тестомесах как непрерывного, так и периодического действия. Один тестомес периодического действия фирмы



+++ Тесто с высоким показателем выхода, пшеничная закваска и длительное время отлежки обеспечивают высокое качество хлебобулочных изделий



+++ После расстойки роботы нарезают тестовые заготовки

VMI используется на линии для производства изделий, погружаемых перед выпечкой в содовый раствор. Округление и формовка теста производятся фирмой K nig. После промежуточной расстойки происходит формование соломки или кренделей. Тесто с выходом 150 поступает через байпас на одну из шести рабочих станций, где работники придают изделиям индивидуальный характер. После ручной формовки и промежуточной расстойки тестовые заготовки нарезаются, помещаются в содовый раствор и замораживаются. В час на линии производится до 5500 тестовых заготовок изделий, помещаемых перед выпечкой в содовый раствор.

«На предприятии в Доммицше производство ведется на пяти линиях – на трех из них производится хлеб, на одной из них – изделия, помещаемые перед выпечкой в содовый раствор – а еще на одной – с печью с каменным подом – производятся различные изделия с использованием закваски», – поясняет руководитель предприятия Маркус Краусевиц. На предприятии работа ведется в разное время в разное количество смен (максимум четыре), в зависимости от типа продукции и сезона. Рядом с линией для производства изделий, помещаемых перед



© Fzm

+++ На линии фирмы Rademaker группа Vandemoortele производит 54 вида хлебобулочных изделий

### Группа Vandemoortele расширяется

С 31 мая 2016 г. бельгийская группа Vandemoortele из Гента снова перешла полностью в семейное управление. Холдинг акционеров семейного предприятия, Safinico NV, выкупил обратно 23,58 % акций у инвестиционной компании Gimv. «Доля в акционерном капитале была продана в 2009 г., чтобы укрепить финансовые позиции предприятия и обеспечить возможности роста на развивающемся рынке хлебобулочных изделий глубокой заморозки и одновременно сохранить сильную позицию в сфере производства маргарина, пищевых масел и жиров», – утверждают представители предприятия. Благодаря участию Gimv стало возможным внедрение комплексной инвестиционной программы. А вместе с ним органический рост и важные приобретения.

Группа Vandemoortele в обеих основных сферах деятельности – производство хлебопекарных изделий и маргаринов, пищевых масел и жиров – занимает лидирующие позиции. 5200 сотрудников работают на предприятиях в 12 европейских городах. В 2015 г. оборот группы Vandemoortele составил 1,357 млн евро (+7 % по сравнению с 2014 г.). Показатель REBITDA (прибыль до вычета процентов, налогов, износа и амортизации) предприятия вырос на 12 % (123 млн евро), показатель REBIT (прибыль от обычной деятельности до вычета процентов и налогов) – на 4 % (68 млн евро). Органический рост подразделения, производящего хлебобулочные изделия, составил 3,3 %. Общий оборот, с учетом приобретенной итальянской фирмы LAG SpA, вырос на 14,4 % по сравнению с прошлым годом. Хороший оперативный результат структурного

подразделения по собственным данным отражает непрерывный рост показателей по всей цепочке создания стоимости и фокус на разработке продуктов и каналов сбыта, обещающих успех. Структурному подразделению, производящему маргарины, пищевые масла и жиры, удалось, как утверждают представители предприятия, превзойти результаты 2014 г. несмотря на низкий объем рынка, на котором наблюдается спад. В 2015 г. группа инвестировала 86 млн евро в производство хлебобулочных изделий. В Лионе (Франция) было запущено новое производство багетов. В Кутно (Польша) началось строительство нового предприятия, которое заработало в середине 2016 года. Здесь производятся, помимо прочего, мелкоштучка и багеты. Приобретение LAG, ведущего итальянского производителя хлебобулочных изделий глубокой заморозки, позволило фирме Vandemoortele увеличить долю своего присутствия в этом сегменте рынка. Процесс интеграции практически завершился. Жан Вандермортеле, президент совета директоров, в этой связи сказал следующее: «Оба подразделения продемонстрировали хорошие результаты в 2015 г., и комплексная инвестиционная программа направлена на достижение нашей амбициозной цели продолжать движение намеченным курсом в направлении роста». Дальнейшая рационализация и модернизация коснулись и предприятий, производящих маргарины и жиры. В Бельгии группа инвестировала 18 млн евро в крупные проекты в Экло, Сенефе и Изегеме. В состав группы Vandemoortele входят 34 производственных предприятия и 17 филиалов.

выпечкой в содовый раствор, находится линия Megaline II французской компании Mecatherm. Линия включает в себя тестоделительное оборудование, тестоформовочную установку (Bloc HP2), автоматическое устройство резки, печь, оборудование для охлаждения и заморозки, а также устройства для перемещения противней. Часовая производительность составляет 6 000 шт. На линии работает тестомес непрерывного действия VMI. Тесто подается в одну из двух установок Bloc HP2. После тестоделения осуществляется промежуточная расстойка. Тестовые жгуты отсаживаются в противни с канавками (2 000 x 800 мм, 6 канавок). На линии для всех изделий используется один вид противней. Так, в одну канавку могут укладываться багет весом 300 грамм или шесть мелких хлебобулочных изделий весом 40 грамм. Роботизированное устройство резки обеспечивает резку в соответствии с заданными параметрами. Надрезы могут быть прямыми, выполняться по косой или внахлест.

На линии используется туннельный расстойный шкаф. Он вмещает в себя 448 противней. Температура и влажность в отдельных зонах регулируются отдельно. Начальная температура составляет 25 °С, а относительная влажность воздуха – 80 %. В конце расстойки, в последней зоне расстойного шкафа царит сухой и более прохладный климат, чтобы заготовки приобрели жесткую корку. Выпечка осуществляется в туннельной печи фирмы Mecatherm с несколькими зонами выпечки. В каждой зоне предусмотрена отдельная горелка и отдельная регулировка. Хлебобулочные изделия после выпечки отправляются на участок охлаждения, а затем в морозильник. После этого они отправляются на участок полуавтоматической упаковки.

#### Багеты и линия с печью с каменным подом

На предприятии используются две линии для производства багетов производительностью 2500 шт в час. На них производятся полуфабрикаты, на поверхность которых при необходимости могут наноситься семена и зерна. Недавно предприятие приобрело линию с печью с каменным подом для производства изделий на закваске. Для приготовления теста используется четыре спиральных тестомеса VMI. На линии используются автоматические установки для производства пшеничной закваски. Эти установки размещаются над линией для производства хлеба и булочек фирмы Rademaker CRUSTO, которая используется на предприятии с 2015 года. Производительность установки составляет 1 200 – 2 400 кг/ч, в зависимости от типа продукта и общей инфраструктуры. Устройство формования тестовой ленты и линия раскатки могут обрабатывать мягкие теста с длительным временем расстойки. Благодаря использованию различных рабочих модулей и различных рабочих инструментов на линии производятся такие продукты, как чабатта (хлеб и булочки), прямоугольные булочки, булочки с острыми концами, багеты (штампованные или раскатанные в длину). Благодаря высокой гибкости линии фирмы Rademaker на ней могут производиться до 54 различных хлебобулочных изделий.



+++ Тестомес непрерывного действия производит тесто для линии Megaline II

Сотрудники предприятия в Доммицше производят более 135 различных продуктов, и это далеко не предел. Кроме того, на предприятии был разработан способ горизонтальной нарезки тестовых заготовок после заморозки. После упаковки изделия отправляются на склад глубокой заморозки, рассчитанный на 2 800 палето-мест. Кроме того, на предприятии для комплектации используется склад глубокой заморозки площадью 400 м<sup>2</sup>. Загрузка осуществляется с одной из трех погрузочных площадок для грузового транспорта. Прибл. 80 грузовиков покидают предприятие каждую неделю с 660 палетами по 40 картонных упаковок в каждой. 68 % продукции отправляется к клиентам в Германии, 15 % в страны Бенилюкса, 4 % – в Чехию, прибл. 10 % в Польшу и 2 % – в Италию.

#### Основные задачи

Для руководителя предприятия Маркуса Краусевица большое значение в работе имеют темы устойчивого развития и окружающей среды. С 2005 г. количество сточных вод сократилось на 8 %, а количество отходов – на 33 %. Кроме того, предприятие предлагает новые места для обучения специалистов по механике в промышленной сфере и квалифицированных рабочих для пищевого производства. На предприятии в Доммицше с 1993 г. была проведена колоссальная работа для формирования слаженного коллектива. На предприятии по производству маргарина работало 58 сотрудников. После модернизации предприятия количество сотрудников увеличилось до 200. Средний возраст работников составляет 48 лет. В ближайшие пять лет 21 % сотрудников отправится на пенсию. Кроме того, на предприятии была разработана патентная система для передачи ноу-хау. Таким образом должен быть закреплен устойчивый рост. +++



## **Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.**

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

**Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:**

**[www.chlebiwipetschka.com](http://www.chlebiwipetschka.com)**

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

### **++ Издательское право, цитаты и использование текстов**

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

**++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.**