

Sandwich-Boom dank Qualität und Logistik

Von Dr. Guido Böhler

Kalte und warme Sandwiches sind die meist verkauften Snacks und ideal für den Ausserhaus-Konsum «on the run». Die Branche boomt: Hersteller nennen Wachstumszahlen bis fünfzig Prozent jährlich. Ein Sandwich zu streichen ist trivial, aber Hunderte oder Tausende pro Tag bedeuten eine Herausforderung. Ebenso die schweizweite und tagesfrische Distribution.

Der Schweizer Sandwichmarkt wird auf 300 Mio. Franken geschätzt und zeigt ein ungebrochenes Wachstum. Beim nationalen Player Hilcona AG sind die Verkaufspronosen dieses Jahr zweistellig, und letztes Jahr wuchsen die Verkäufe über fünfzig Prozent. Und «Bell Convenience» nennt ein Plus von 15 Prozent im 2003. Die ebenfalls schweizweit tätige Panetta AG gibt für das letzte Jahr 20 bis 22 Prozent Wachstum an. Die Trends der einzelnen Sorten widerspiegeln kulinarische Strömungen wie Vegi- oder Gourmet-Rezepte. Farbi-

ge und exotische Füllungen wie Guacamole und Tomaten-Concassé sind «in», «out» dagegen Schwerverdauliches wie Wurstscheiben und Mayonnaise. Beim Brottyp zeigen die italienischen Fladenbrote, Laugenbrötchen oder -brezeln steigende Beliebtheit: Die Laugenbehandlung erzeugt die schmackhafte braune Haut, welche die Krume gleichzeitig vor dem Austrocknen schützt. Sowohl italienische wie Laugenbrote enthalten aber auch Pflanzenöl, welches den Biss kürzer, sprich weniger gummig macht. Dies erleichtert den Verzehr im Gehen ohne

Messer und Serviette. Ausserdem steigert es den Sättigungswert.

Bestseller

Bei Sandwiches ist Abwechslung wichtig: Hilcona beispielsweise kreiert Monats-sandwiches. Und eine Neuheit von Panetta geht in dieselbe Richtung: garnierfähige «Your Choice-Brote» von der Grösse eines A4-Papiers, jedoch nur mit einer Hauptzutat. Der Verkäufer kann weitere Zutaten begeben. Trotz attraktiven Spezialitäten: Die Verkaufsstatik der Sandwich-Outlets deckt sich mit den bekannten «Pareto»-Erfahrungen: der Haupt-Umsatz entfällt auf wenige Sorten. Bei Panetta sind es «Butterbun mit Schinken, Laugenbrötli mit Schinken oder Salami». Auch bei Hilcona sind die Tagessandwich-Bestseller klassische Schinkensandwiches und bei

den englischen Club-Sandwiches Thon, Schinken/Käse und Salami. Und die Renner bei den füllungsbetonten Dreieck-Sandwiches sind bei «Bell Convenience» Thon, Poulet/ Curry, Schinken/Käse und Eier/Gemüse.

Produktion

Sandwich-Herstellung bedeutet viel Handarbeit. Die Zutaten vom Brot bis zu den Saucen kann man wahlweise kaufen oder selbst herstellen. Bei der Fertigung, sprich dem Belegen, lohnt sich kein hoher Automatisierungsgrad: Die vom Markt geforderte Sortenvielfalt ist gross und führt zu vielen Wechsellzeiten. Aber einige Prozesse lassen sich mechanisieren wie das Schneiden von Broten, Fleischwaren oder Gemüse sowie das Buttern, Füllen und teilweise Belegen. Geeignete Maschinen dazu bietet Scheibler AG an (www.scheiblerag.ch). Heikle Zutaten wie Schinken, Käse oder Tomaten werden jedoch besser manuell aufgelegt. Auch bei den Saucen gibt es Unterschiede im Schwierigkeitsgrad: Füllungen mit einer Fließgrenze wie Thonmousse sind einfacher zu dosieren als dünnflüssige wie Pesto, die zum Entmischen neigen.

Die Fertigungstiefe ist unterschiedlich: Hilcona verfügt in Orbe über eine eigene Bäckerei, kauft aber teilweise Teiglinge zu. Die Firma produziert den grössten Teil der Saucen selbst im Hauptwerk in Schaan. Auch Panetta backt eigenes Brot (ausser das englische, das sie aus England importiert) und betrachtet ihre



Bäckerei als Kernkompetenz und Innovationspotenzial. Die Füllungen bezieht sie von Delicel, welche seit einem Jahr zur Panetta-Gruppe gehört. «Bell Convenience» hingegen kauft mehrheitlich Brot geschnitten ein, lässt das Toastbrot nach eigenen Rezepten bei einer Schweizer Bäckerei herstellen, produziert aber die Saucen selbst. Restaurants und Take-aways stellen begrenzte Mengen Sandwiches selbst her, damit sie ultrafrische Produkte anbieten können. Aber kostenmässig betrachtet ist Eigenfertigung nur günstiger, wenn das Personal Brachzeiten nutzen kann. Für den Kauf von spezialisierten Herstellern spricht jedoch die hygienische Sicherheit und Qualitätskonstanz.

Verpackung

Bei der Wahl der Verpackung entsteht ein Dilemma: Damit die Brotkruste knusprig bleibt, eignet sich am besten eine mikroperforierte Folie, die Feuchtaustausch mit der Umgebung ermöglicht. Damit vermeidet man Kondenswasser und Schimmelwachstum. Die frischen Zutaten dagegen rufen nach einer hygienisch- und feuchte-dichten Folie, am besten mit der konservierenden Wirkung einer modifizierten Atmosphäre. Entscheidend ist die gewünschte Haltbarkeit. Tagessandwiches aus ganzen Brötchen werden daher oft in die perforierte Folie oder lediglich in eine Papierbanderole verpackt. Geschnittene Toastbrote mit Füllung und einer Woche Haltbarkeit dagegen in eine dichte Folie. Bell Convenience verpackt den grössten Teil der Artikel in Schalen mit modifizierter Atmosphäre. Aber neu bietet die Firma Dreiecksandwiches in einer Kartonverpackung tagesfrisch an.

Qualität

Leicht verderbliche Fleischwaren oder Saucen machen

Sandwiches zu einem mikrobiellen Risikoprodukt. Aber der Konsument beurteilt primär das Äussere, vor allem die Brotfrische. Eine gummige Kruste oder eine matschige, von Sauce durchgeweichte Krume mindert die Qualität. Um diesem Problem vorzubeugen, eignet sich beidseitiges Buttern der Brot-Schnittseiten: Fette bilden eine Feuchtebarriere zur Sauce oder zu wässrigen Zutaten. Allerdings verwenden die meisten Sandwichhersteller

mit wasserarmen Zutaten wie Salami oder Hartkäse sind hygienisch robust und erfordern keine Kühlung. Auch Essiggurken sind dank der konservierenden Essigsäure problemlos. Aber frische Zutaten wie Schinken, Ei oder Tomaten machen das Sandwich zu einem leicht verderblichen Produkt. Dies gilt auch für die Sauce, obwohl sie in der Regel pasteurisiert wird. Doch es gibt auch «Konserven»: Dreiecksandwiches aus englischem Brot sind oft eine Woche bis

ches aus Take-aways und dem Detailhandel: Nur 32 von 52 Proben waren tadellos. In sieben Fällen waren die Toleranzwerte für Verderbniskeime teils massiv überschritten, vermutlich wegen zu warmer Lagerung oder schlecht gewaschenem Salat. Zudem waren oft die Zahlen der Darmbakterien zu hoch, ein Hinweis auf mangelnde Herstell-Hygiene. Immerhin enthielt keine Probe pathogene Keime.

Die Kühlpflicht ist hygienisch sinnvoll, aber die kalte Esstemperatur beeinträchtigt den Genusswert und fördert das Altbackenwerden der Brotkrume. Der Konsument kann kalte Sandwiches zwar mitnehmen und später essen, aber zum Sofortverzehr sind «Hot Sandwiches» attraktiver: Sie sind sichtbar frisch, knusprig und dank der Wärme intensiv im Geschmack. Ausserdem werden solche Frischback-Sandwiches meistens tiefgekühlt gelagert und sind daher hygienisch weniger riskant und einfacher zu disponieren.

Logistik

Die Anbieter der tagesfrischen Sandwiches erbringen logistische Rekordleistungen. «Hilcona Fresh Express» betrachtet ihre Logistik als Kernkompetenz. Die Firma besitzt rund fünfzig Sprinterfahrzeuge mit aktiver Kühlung und verteilt die Produkte in der ganzen Schweiz während 365 Tagen im Jahr. Wenn die Bestellung bis Mittag eintrifft, findet die Produktion zwischen Nachmittag und Abend statt. Die Auslieferung geschieht nachts direkt an die Verkaufsstellen – vom waadtländischen Orbe bis ins Engadin. Neben diesen Gross-Herstellern gibt es viele regionale «Sandwichkuriere» wie die Bäckerei Speck in Zug oder Buchmann Walter AG in Zürich, die dank der Nähe zu den Kunden rascher nachliefern können. Ω



nicht Butter, sondern Margarine oder eine pflanzliche Crème, weil massgeschneiderte Fette in einem grossen Temperaturbereich kaum Konsistenzschwankungen aufweisen. Bei saucenhaltigen Gourmet-Sandwiches kommt eine weitere Herausforderung dazu: Die Sauce darf nicht tropfen, auch nicht, wenn man hineinbeisst und sie dadurch hinausdrückt. Eine Lösung dafür wäre, eine Höhle in die Brötchen zu stechen, analog dem Hotdog-Prinzip.

Hygiene

Tages-Sandwiches haben eine Laufzeit von einem bis anderthalb Tagen und sind in der Regel kühlpflichtig bis zum Verkaufspunkt. Nur Sandwiches

zwölf Tage haltbar. Das Brot enthält meistens ein Konservierungsmittel gegen Schimmel, und dank einer feuchten Füllung trocknet es kaum aus. Englisch Brot besitzt im frischen Zustand bereits eine weiche Rinde und kann keine Knusprigkeit verlieren.

Welche Bedeutung die Hygiene bereits bei der Herstellung besitzt, zeigt Panetta, welche die Produkte in wenigen Minuten Durchlaufzeit in einer hygienischen Sicherheitszone verarbeitet und für die Zutaten eine vollständige Rückverfolgbarkeit sicherstellt. Aber das schwächste Glied der Hygienekette ist oft die Verkaufsstelle: Der «K-tipp» veröffentlichte einen Test von Schinken- und Fleischkäse-Sandwi-