

Bis zu 30 000 Burgerbrötchen – pro Stunde

Stephan Moser

Seit 1991 bäckt die Fortisa Burgerbrötchen für McDonald's Schweiz.

Die grösste Herausforderung: Millionen von Buns in konstanter Qualität und Präzision zu produzieren.

Die Fortisa bäckt zwar nur kleine Brötchen – das dafür aber im ganz grossen Stil. Bis zu 30 000 Burgerbrötchen («Buns») laufen in der Industriebäckerei im solothurnischen Zuchwil pro Stunde vom Band. Gebacken wird an sechs Tagen die Woche in drei Schichten rund um die Uhr. Das macht pro Jahr an die 100 Millionen Burgerbuns, Hotdog-, Sandwich- und andere Kleinbrote.

Der mit Abstand wichtigste Kunde von Fortisa ist McDonald's Schweiz. Fortisa produziert Buns für alle 172 Filialen der Fastfoodkette in der Schweiz. Wer hierzulande bei McDonald's einen Hamburger isst, beisst in ein Brötchen aus Zuchwil – und das bereits seit 1991 (siehe Kasten). «Rund zwei Drittel unserer Jahresproduktion geht an McDonald's», sagte Fortisa-CEO Vincent Lebet bei einem Rundgang durch seinen Betrieb, den McDonald's Schweiz für Medienschaffende organisiert hatte.

Neben McDonald's beliefert Fortisa auch andere Restaurants und Take-Aways, produziert langhaltbare Burgerbuns im Schlauchbeutel für Detailhändler wie Coop oder Volg und bäckt Kleinbrote für Sandwichhersteller wie Hilcona oder Bigler. 59 Brötchenvarianten hat Fortisa im Angebot, darunter auch Ciabatta-ähnliche «Hardrolls» und bunt gefärbte Buns.

Es kommt auf jeden Millimeter an

Durchmesser, Volumen, Höhe, Gewicht und Optik: Die Burgerbrötchen von McDonald's sehen auf der ganzen Welt gleich aus. So muss etwa die Sesambestreuung 19 Prozent Abdeckung ausmachen und geschnitten werden die Brötchen bei exakt 19 Millimeter. Man tausche regelmässig Know-how mit den anderen McDonald's-Bäckereien in Europa aus, sagte Lebet. Die grösste Herausforderung sei es, immer die gleiche Qualität und Präzision hinzubekommen. «Wir backen auf den Millimeter und

Das Bun-Backen in Amerika gelernt

1984 beginnt der Bäcker Ernst Moser in seiner Backstube in Baden Burgerbrötchen für die ersten Schweizer McDonald's-Filialen zu backen. Das Know-how hatte sich ein Mitarbeiter Mosers in einem zweimonatigen Kurs in den USA angeeignet. Anfänglich wurden 3600 Buns pro Tag in der Backstube gebacken. Um mit dem Wachstum der Fastfoodkette in der Schweiz mitzuhalten, gründete Moser 1991 die Fortisa AG und begann in Zuchwil mit der industriellen Produktion. Zwischen 2018 und 2020 hat die Firma ihre Produktion bei laufendem Betrieb erneuert und grösstenteils automatisiert. Heute beschäftigt die Fortisa AG rund 60 Mitarbeitende. Mit einem Marktanteil von 70 Prozent ist die Firma Marktleader im Segment industriell hergestellte Kleinbrote.



«Wir backen auf den Millimeter genau»: Fortisa-Chef Vincent Lebet.
«Nous cuisons au millimètre près»: Vincent Lebet, chef de Fortisa.



Stephan Moser

Bis zu 1200 Bleche sind gleichzeitig auf der 1,2 Kilometer langen Backstrasse unterwegs. Jusqu'à 1200 plaques se déplacent simultanément sur la ligne de cuisson longue de 1,2 km.

aufs Gramm genau.» Optische Sensoren prüfen schon auf der Produktionsstrasse, ob die Vorgaben erfüllt werden. Die Qualität der Brötchen für McDonald's wird ausserdem täglich von einem Angestellten kontrolliert. Ist der Schnitt sauber? Stimmen Grösse, Farbe, Weichheit? Und wie lässt sich das Brötchen toasten? Ausschussware – etwa, wenn zwei Teiglinge zusammenkleben – wird von einem Bauern aus der Region an seine IP-Suisse-Schweine verfüttert.

Die Produktion läuft weitgehend automatisiert ab, pro Schicht braucht es lediglich sechs Angestellte an der Linie. Rund fünf Stunden dauert es, bis aus dem Vorteig ein fertig gebackenes, geschnittenes und verpacktes Brötchen wird. Jede Viertelstunde werden 500 Kilogramm Teig auf die Reise durch die 1,2 Kilometer lange Backstrasse geschickt, auf der bis zu 1200 Bleche gleichzeitig unterwegs sind. 10 Minuten sind die Buns im Ofen, eine Zuckerlösung sorgt für einen schönen Glanz.

Rohstoffe aus der Schweiz

Weizenmehl, Zucker, Rapsöl, Hefe und Wasser: Fortisa backe fast ausschliesslich mit Schweizer Rohstoffen, betonte Vincent Lebet. Importiert werde nur, was hierzulande nicht produziert werde, etwa Sesam. Rund 4500 Tonnen Schweizer Mehl verbäckt Fortisa pro Jahr, verwendet wird IP-Suisse-Weizenmehl. Auch ein Bun in Bio-Qualität hat Fortisa im Angebot. Da die Mehlqualität mit jeder Ernte schwanke,

müsse man jeweils auch die Rezeptur anpassen, um die gewünschte Backqualität hinzubekommen, sagte Lebet.

Für McDonald's werden jeweils 30 Buns in Plastik verpackt und in Mehrweggebinde gelegt. Die frisch gebackenen Brötchen werden täglich von Zuchwil nach Oensingen in die zentrale Logistik von McDonald's gebracht. Von dort aus beliefert McDonald's seine Filialen drei Mal pro Woche, wie Rainer Rufer, der Einkaufschef von McDonald's Schweiz erklärte. Zwei bis drei LKWs täglich bringen die leeren Gebinde zurück nach Zuchwil zur Fortisa, wo sie gewaschen und für die nächste Lieferungen parat gemacht werden. Übrigens: Falls die Bun-Produktion in der Fortisa wegen einer Panne oder einem Unglück zum Stillstand kommen sollte, habe man vorgesorgt, wie Rufer erklärte. Im Notfall könnte McDonald's Schweiz Buns von ausländischen McDonald's-Bäckereien beziehen.

Brötchen bleibt länger warm

Der BigMac steht seit dem Start von McDonald's in der Schweiz im Jahr 1976 auf der Karte. Jetzt habe man den Klassiker «noch heisser, saftiger und frischer» gemacht, sagte Aglaë Strachwitz, Geschäftsführerin von McDonald's Schweiz auf der Medientour. Saftiger, weil die Zwiebeln direkt auf dem Grill auf das Fleisch kämen und frischer, weil es jetzt kein Warmhaltefach mehr gebe. «Wir braten alle Burger auf Bestellung.» Länger heiss seien die Burger dank einer kleiner Änderung bei den Burgerbrötchen, sagte Fortisa-Chef Lebet. «Entscheidend ist die Feuchtigkeit.» Im Restaurant werden die Brötchen kurz getoastet. Bei höherer Feuchtigkeit können die Brötchen mehr Hitze aufnehmen und bleiben so länger warm.

Jusqu'à 30 000 pains à burger à l'heure

Depuis 1991, Fortisa confectionne des pains à burger pour McDonald's Suisse. Le plus grand défi consiste à produire des millions de buns avec une qualité et une précision constantes.

Jusqu'à 30 000 pains sortent chaque heure de la chaîne de production de Zuchwil (SO). La cuisson a lieu six jours par semaine, en trois équipes, 24 heures sur 24. Cela représente près de 100 millions de burgers, hot-dogs, sandwiches et autres petits pains par an.

Le client de loin le plus important de Fortisa est McDonald's Suisse. Fortisa produit des buns pour les 172 filiales de la chaîne de fast-food dans le pays. «Environ deux tiers de notre production annuelle sont destinés à McDonald's», a déclaré Vincent Lebet, CEO de Fortisa, lors d'une visite de son entreprise.

Outre McDonald's, Fortisa fournit d'autres restaurants et take aways, produit des burgers longue conservation en sachets tubulaires pour des détaillants comme Coop ou Volg et cuit des petits pains pour des fabricants de sandwiches comme Hilcona ou Bigler. L'entreprise propose 59 variantes de petits pains.

Fortisa utilise presque exclusivement des matières premières suisses et transforme environ 4500 t de farine de blé IP-Suisse par an.