

Geschäftsführer
Dirk Borggräfe
mit seinem
Heidebrot.



Auf Erfolgskurs

Die Bäckerei „Die Zwei“ beschäftigt 150 Mitarbeiter und hat sich mit ihrem Konzept, dem Kunden ständig frische und qualitativ hochwertige Backwaren zu bieten, gut gegen die Mitbewerber behauptet.

Über eine Brotrutsche gelangen die Gebäcke direkt zum Versand.



„Unser Vorteil gegenüber unseren Mitbewerbern ist unsere Flexibilität“, begründet Geschäftsführer Dirk Borggräfe den Erfolg von „Die Zwei“ – Lutz und Dirk Borggräfe GmbH & Co. KG in Sprockhövel-Haßlinghausen. Lutz Borggräfe (44) ist für den kaufmännischen Bereich des Familienunternehmens zuständig. Sein Bruder Dirk (46), Bäckermeister, trägt die Verantwortung für die Qualität. Die Geschwister Borggräfe haben das Unternehmen von ihren Eltern übernommen und können auf über 78 Jahr Familientradition zurückblicken.

Um zwei Uhr morgens beginnt die Produktion. 25 Mitarbeiter verbacken rund 15 t Mehl pro Woche. Vier eigene Lieferfahrzeuge versorgen die 14 Filialen mehrmals täglich mit frischer Waren. Die Brüder Borggräfe haben bei der Standort-suche für die Verkaufsstellen darauf geachtet, dass alle Filialen für die Lieferfahrzeuge innerhalb von 15 Minuten erreichbar sind. „Wir legen Wert auf maximale Frische“, erklärt Produktionsleiter Robert Prokop (42) diese Entscheidung. Drei bis vier Mal fahren die Lieferwagen jede Filiale pro Tag an, bei Bedarf auch häufiger. Das Sortiment besteht hauptsächlich aus Broten und Kleingebäcken. In der Brotherstellung setzt das Unternehmen auf einen traditionellen Drei-Stufen-Sauerteig, bei den Kleingebäcken sind Langzeitführung und lange Teigruhezeiten von bis zu drei Stunden Pflicht.

Backen als Qualitätsmerkmal

Prokop achtet darauf, dass die Produkte ordentlich ausgebacken sind. „Die Hauptsorte ist unser Heidebrot. Rund 800 dieser 1.500 g schweren Mischbrote verkaufen wir pro Woche“. Der Stückpreis liegt bei 3,50 €. Das Ausbacken des Heidebrots übernimmt der vollautomatische Thermoöl-beheizte DAUB Crossline Hanseat von der Daub Backtechnik GmbH aus Hamburg.

Daub nutzt in der Konzeption des Crossline Hanseat die Vorteile

des Backens mit „sanfter“ Wärme. Entsprechend dem hohen Qualitätsanspruch von „Die Zwei“ kam auf Grund der guten Erfahrungen mit der sanften Wärmeübertragung auch bei der Neubauplanung nur ein Backen mit Thermoöl in Frage. Mit dem Umzug im Jahr 2001 in den 2.400 m² großen Neubau hielt die Automatisierung verstärkt Einzug in die Backstube. „Wir haben auf der grünen Wiese gebaut, da unsere alte Produktion aus allen Nähten platze“, erklärt Dirk Borggräfe. Vier Innen-Mehlsilos mit einem Volumen von insgesamt 30 Tonnen versorgen die drei Spiralknetter der Diosna Dierks & Söhne GmbH & Co. KG, Osnabrück, mit Rohstoffen. Für die Herstellung von Kleingebäcken steht eine Brötchenanlage der Firma Kövy Bäckereimaschinen GmbH, Düsseldorf, zu Verfügung. Zum Abbacken von Feingebäcken und Brötchen stehen vier DAUB Thermo-Roll Wagenöfen in der Produktion.

Raumwunder

Der Crossline Hanseat wurde von den DAUB Konstrukteuren besonders für Bäckereien entwickelt, die auf engstem Raum in der Backstube eine hohe Produktvielfalt herstellen wollen. Der Ofen ist für das zeitgleiche Backen unterschiedlicher Gebäcke ausgelegt. Insgesamt zwölf Etagen/Herde stehen dafür zur Verfügung. Sechs Gruppen mit jeweils zwei Herden können unabhängig voneinander in ihrer Temperatur eingestellt werden. Dies erlaubt das gleichzeitige Backen von Produkten auf Blechen sowie in Kastenform und/oder von freigeschobenen Produkten.

Der Crossline Hanseat nimmt bei einer Backfläche von 57,6 m² eine Grundfläche von weniger als 10 m² ein. Durch das vollautomatische Beschickungssystem entsteht ein zusätzlicher Platzbedarf von nochmals 9 m². Die Beschickungseinrichtung ermöglicht den Bandübergang so, dass Brötchen je nach Programm vor dem Herd gewendet werden können. Das Ausbacken er-

Backen im Laden

Auch beim Ladenbacken in den Verkaufsstellen setzt die Bäckerei „Die Zwei“ auf das Konzept „Frische und Qualität“. Je nach Standort erzielt das Unternehmen 60 bis 70% des Umsatzes mit Brot und Brötchen. In drei Verkaufsstellen kommen Ladenbacköfen der Wiesheu GmbH, Affalterbach, zum Einsatz. Dabei kombiniert Lutz Borggräfe in einigen Filialen den Heißluftbackofen Euromat B 8 für größere Mengen an Backwaren mit dem Etagenbackofen EBO 1-68 für die im Brötchensortiment unter Langzeitführung hergestellten „Herd- und Hausbrötchen mit Olivenöl“. Überzeugt haben Lutz Borggräfe die kurze Aufheizzeit und die einfache Bedienung der Öfen.



folgt automatisch, genauso wie der anschließende Abtransport der Backwaren. In der alten Produktionsstätte nutzten die Mitarbeiter Etagenöfen ohne ein automatisches Beschickungssystem für das Brotbacken.

„Drei bis vier Bäcker mussten die Öfen manuell be- und entladen – das war echte Knochenarbeit“, so Prokop. „Heute brauchen wir nur noch einen Mann zum Bedienen des Ofens. Das ist schon eine unheimliche Entlastung, besonders weil wir bis zwölf Uhr mittags noch Brot produzieren.“ Die Computesteuerung des Ofens – sie erlaubt das Speichern von bis zu 99 verschiedenen Backprogrammen – ist Passwort-geschützt und die Möglichkeit zur Vernetzung der Anlagen in der Produktion gegeben.

Bei kleineren Störungen genügt ein Anruf und per Fernwartung können die Daub-Techniker in Hamburg das Problem analysieren und beheben. Hand anlegen müssen die Mitarbeiter in der Produktion nur einmal im Monat, wenn die Antriebsketten neu gefettet werden. „Ansonsten ist der Ofen pflegeleicht“, so Prokop.

Energetisch ist die Kesselanlage durch den Einsatz einer Energierückgewinnung optimiert. Die Bäckerei „Die Zwei“ nutzt diese E-

nergie zum Erwärmen des Brauchwassers. Insgesamt 3.000 Liter heißes Brauchwasser für die Wagenspülmaschine, die Raumheizung usw. stehen so zur Verfügung.

„Wir werden nur expandieren, wenn wir einen wirklich sehr guten Standort angeboten bekommen. Ansonsten sind wir zufrieden und schreiben schwarze Zahlen“, erklärt Geschäftsführer Dirk Borggräfe die Situation. „Die Thermoöl-Anlage ist zwar schon darauf ausgelegt, einen zweiten Crossline Hanseat aufzustellen, aber noch reicht die Ofenkapazität der vorhandenen gut 100 m² Backfläche“. ■

Der Crossline Hanseat bietet 57,6 m² Backfläche, braucht aber nur eine Grundfläche von weniger von weniger als 10 m².

