

# Wachstum Keks um Keks

*Im niedersächsischen Geeste produzieren 250 Mitarbeiter der Coppenrath Feingebäck GmbH jährlich ca. 18.000 Tonnen Gebäck. Andreas Coppenrath, Geschäftsführer des Familienbetriebs, setzt mit einer modernen und flexiblen Produktion auf kontinuierliches Wachstum.*

„Seit 1962 stellen wir an diesem Standort Kekse in handwerklicher Qualität und industriellem Maßstab her“, erklärt Andreas Coppenrath (44), Inhaber des Unternehmens, das in fast 200 Jahren aus einer kleinen Landbäckerei entstand. In der sechsten Generation stellt die Familie nun Backwaren her. Und das Backen scheint dieser Familie im Blut zu liegen: Alois Coppenrath, Onkel von Andreas Coppenrath, ist mit der Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG, Osnabrück, als der „Eistortenkönig“ von Deutschland bekannt geworden.

## Export als Wachstumsmarkt

In Spitzenzeiten wie in der Weihnachtssaison verlassen täglich bis zu 120 Tonnen Backwaren die Produktion. Die Coppenrath Feingebäck GmbH liefert ihre Ware in alle Welt. „Die Exportquote liegt bei 28%“, so Andreas Coppenrath. In 43 Länder werden die Eierplätzchen, Café-Kränze, Torteletts und Gebäckmischungen verschickt. Besonders in Südamerika und Asien sieht der Unternehmer noch Wachstumspotenzial und einen Trend zu europäischen Gebäcken.

Das nach International Food Standard (IFS) und British Retail Consortium (BRC) zertifizierte Unternehmen beliefert aber nicht nur den Lebensmitteleinzelhandel mit Gebäcken, sondern produziert auch Ware als Privat Label sowie Handelsware und bedient andere weiterverarbeitende Betriebe mit Halbfabrikaten wie z.B. Schokodrops und Keksstückchen.



Geschäftsführer Andreas Coppenrath setzt auf eine flexible Produktion, um schnell auf die Anforderungen des Markts reagieren zu können.

## Nischenprodukte

Coppenrath ist in den vergangenen zwei Jahren im zweistelligen Bereich gewachsen. Mit rund 120 Rezepten, einer eigenen Produktentwicklung und gutem Service könne er schnell auf Kundenwünsche reagieren, so Andreas Coppenrath. Ihm sei wichtig, sich von Wettbewerbern abzugrenzen, deshalb benutze er zum Beispiel keine künstlichen Aromastoffe. In der Produktion setzt das Unternehmen auf Flexibilität. Acht Außensilos mit einem Volumen von je 40 t (6 für Weizenmehl und 2 für Zucker) liefern die Hauptzutaten. Sie werden mit Anlagen der Reimelt GmbH, Rödermark, dosiert und vermoggen. Neun Wendel-Kneteranlagen der

Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, bedienen die Produktionslinien. „Durch die Wendeln der Kneter werden z.B. die Schokostückchen oder Nüsse im Teig nicht zerquetscht“, erklärt Coppenrath die Vorteile der Anlage. Da im Zweischicht-Betrieb gearbeitet wird, müssen die Anlagen zuverlässig und robust sein. Die neuesten Maschinen bei Coppenrath sind zwei Diosna Premium Wendelkneter WV A Automatik mit einer SPS Steuerung. Die maximale Chargengröße liegt bei 400 kg Teig. Die Edelstahl-Anlagen werden automatisch mit festen und flüssigen Rohstoffen befüllt. Zwei wendelförmige Knetwerkzeuge sorgen dafür, dass der Teig schonend ausgeknetet wird. Nachdem das geschehen ist, löst sich die Zangenautomatik. Ein Mitarbeiter spannt den Bottich in den Diosna-Hebekipper und versorgt die Keksline. Gewartet werden die Kneter zweimal im Jahr. Coppenrath setzt auf möglichst baugleiche Anlagen. „Unsere Öfen und Gebäckformer sind immer sehr ähnlich. So schaffen wir einen Produktwechsel durchschnittlich in 15 Minuten, da viele Teile leicht austauschbar sind und meine Mitarbeiter die Anlagen gut kennen“, so Coppenrath. Der Vater von zwei Kindern freut sich, die siebte Generation aufwachsen zu sehen und investiert in sein Unternehmen immer so viel, dass in der Produktion noch „Luft nach oben ist“. Wachstumspotenzial sieht der Geschäftsführer besonders im Ausland. Aber Andreas Coppenrath bleibt es wichtig, Kekse um Kekse am Standort Deutschland zu wachsen. ■