



Kekse handgemacht

Die Herstellung von Teegebäck kann eine Kunst sein. Das beweist ein kleines Unternehmen am Rande der Lüneburger Heide in Niedersachsen.

Die Dr. Scholze Confiserie ist eine kleine Gebäckfabrik in Lüneburg. Hier werden pro Jahr etwa 600 Tonnen Kekse produziert, manuell hergestellt von 80 Mitarbeitern, denen in Spitzenzeiten 20 weitere Helfer zur Hand gehen. Die Produktionsfläche beträgt 3.000 m² und ist in verschiedene Bereiche aufgeteilt: Rohwarenlager, Teigbereitung, Formen der Kekse, Backen, Überziehen und Füllen sowie Verpacken. Es gibt kaum Maschinen in der Backstube. Die Mitarbeiter wiegen die Rohstoffe

von Hand ab. Zwei Diosna-Knetter bereiten den Teig zu, eine Polin-Schneidemaschine formt das Teigband und stanzt quadratische oder runde Kekse. Der Stikkenofen ist etwa 20 Jahre alt, arbeitet aber noch problemlos. Falls erforderlich, steht eine kleine Überzugmaschine samt Kühltunnel bereit. Die Arbeiter stehen an großen Edeltahltischen, legen die Teigteile auf Bleche, füllen gebackene Kekse mit Schokocreme oder „kleben“ zwei Kekse mit Fruchtfüllung zusammen.



Dr. Alwin Scholze III

Die Produktion zeichnet sich durch eine hohe Flexibilität aus und kann sich schwankender Nachfrage oder Spezialwünschen problemlos anpassen. Dr. Alwin Scholze III., Lebensmittelchemiker und Firmenchef, ist stolz auf seine Nischenprodukte: „Wir stellen Teegebäck für zwei Zielgruppe her. Am beliebtesten sind unsere 1-kg-Konferenz-Kartons für unsere Geschäftskunden, die dieses Gebäck bei geschäftlichen Zusammenkünften gerne auf den Tisch stellen. Auch Restaurants, Hotels und die Gastronomie kaufen diese Kartons.“

Die süße Kiste trägt den Namen Conferenzia. Sie enthält bis zu 16 verschiedene Sorten Teegebäck und ist im Sommer ohne Schokolade erhältlich, selbstredend enthält die Winterpackung spezielle Weihnachtskekse.

Große Vielfalt

Das Produktangebot der Dr. Scholze Confiserie hat eine erstaunliche Vielfalt: Kakaozungen, Butter-Nougatcreme-Muscheln, Ananastaler, Vanillekipferl, Florentiner und Nougattörtchen, Aprikosentatzen, Zitronenherzen und vieles mehr. Auf Anfrage werden auch Kundenwünsche nach ausgefallenen Formen und Kombinationen erfüllt, die wegen des hohen Anteils an manueller Arbeit auch problemlos produziert werden können. Offensichtlich zahlt sich die Handarbeit aus und verschafft dem Unternehmen einen Marketingvorsprung.



Die zweite Zielgruppe sind die „private labels“. Das Unternehmen verkauft sein Gebäck nicht nur unter eigenem Namen, sondern stellt auch Produkte für z.B. Arko und Edeka her. Diese Packungen sind sehr viel kleiner, enthalten meist nur sechs oder acht Kekse. Sie werden zum Preis von 2,80 – 3 €/100 g verkauft. Das scheint auf den ersten Blick teuer, ist aber in Anbetracht der handwerklichen Qualität durchaus angemessen. „Unser Gebäck soll keine Mahlzeit ersetzen, sondern eine wertvolle kleine Nascherei sein“, so Scholze.

Dr. Scholze Confiserie hat auch Kekse für Diabetiker im Programm. In diesem Bereich haben die Lüneburger nach eigenen Angaben einen Marktanteil von 20%. Auf der ISM im Januar 2007 wurde eine Reihe von Biokekzen vorgestellt. Die Rohstoffe hierfür stammen überwiegend aus der näheren Umgebung. Der Trend hin zu Biolebensmitteln werde sich verstärken, vermutet Dr. Scholze, und ergänzt: „Allerdings will der Verbraucher weder auf Genuss noch auf Geschmack verzichten. Daher spielen Light-Produkte in meinem Unternehmen keine Rolle. Meine Kunden wollen keine kalorienreduzierten Kekse, sondern sich verwöhnen. Das können sie mit unserem Gebäck. Das ist das kleine bisschen Luxus für zwischendurch. Zum Glück ebbt die Welle der Geiz-ist-geil-Mentalität gerade ab und man leistet sich inzwischen auch mal etwas teurere, besondere Produkte.“

Das „menschliche Förderband“

Der manuelle Verpackungsvorgang für den 1-kg-Conferenzia-Karton ist beeindruckend. Mitten auf einem langen Tisch stehen 16 Schüsseln mit verschiedenen Kekssorten. 12 – 15 Mitarbeiterinnen gehen um den Tisch herum. Sie beginnen damit, Papiermanschetten auf ein Papptablett vor sich zu legen. Dann schieben sie das Tablett auf dem Tisch entlang und legen auf ihrem Weg verschiedene Kekse in die Papiermanschetten. Schließlich stapeln sie zwei dieser Tablett in einen

Karton, wiegen diesen, schließen ihn und legen ihn auf einen Wagen. Dann beginnen sie ihren Gang um den Tisch erneut. Laut Konditor Joachim Werner hat diese Vorgehensweise den Vorteil, menschliche Fehler zu reduzieren und die Geschwindigkeit zu erhöhen, da die Tätigkeit nicht so eintönig ist. Er berichtet, dass man versucht habe, immer nur eine Mitarbeiterin für eine bestimmte Tätigkeit abzustellen, z.B. nur Papiermanschetten auf das Tablett zu legen oder nur eine bestimmte Sorte Kekse einzufüllen. Aber es habe sich gezeigt, dass mehr Fehler passierten als mit der jetzigen Methode, wo jede sich frei in ihrem eigenen Tempo bewegen kann und unterschiedliche Handgriffe ausführen muss.

Familienunternehmen

Dr. Scholze Confiserie ist ein Familienunternehmen, das vom Enkel des Gründers geleitet wird. Unternehmenszahlen mit Ausnahme der Anzahl der Mitarbeiter und der Produktionsmengen werden nicht genannt. Dr. Alwin Scholze III meint, dass das Reden über Verkaufszahlen nur der Eitelkeit diene, wichtig sei sowieso nur die Rendite. Er will aber beides nicht ver-raten.

Allgemein beobachtete er im Süßwarenbereich in Deutschland im vergangenen Jahr eine Stagnation. Sein Unternehmen war davon nicht betroffen und konnte wachsende Umsätze verzeichnen. Er ist zufrieden mit der Geschäftsentwicklung, kann sich aber für die Zukunft die Erschließung weiterer Marktsegmente vorstellen. Scholze hat die Bedienung der Trends „fruchtig“ und „vital“ im Blick.

Auch eine Ausweitung der Schokoladen- und Marzipanprodukte kann er sich vorstellen. Der Exportanteil des Unternehmens liegt derzeit bei 10%.



Handverpackt: Bei Dr. Scholze in Lüneburg liegt die Sortierung allein bei den Mitarbeiterinnen.

Kekse von Dr. Scholze gibt es bereits in Großbritannien, den USA und Kanada, in Italien und Belgien. Eine Ausdehnung der Exportaktivitäten ist zu erwarten. ■

Anzeige

EXAKTES DOSIEREN

MIT UNIFILLER
DOSIERMASCHINEN






**Für schnelles und gewichtsgenaueres
Dosieren von Massen und Füllungen.**

boyens backservice GmbH · Gildestraße 76-80 · D-49479 Ibbenbüren
Telefon +49 (0) 54 51 - 96 37 - 0 · www.boyensbackservice.de