

Erfolgreicher Filialbäcker in Polen

DIE BÄCKEREI ROBSON PIEKARNIA ROBERT MARCZAK AUS ŁOCHÓW, ÖSTLICH VON WARSCHAU, GEHÖRT ZU DER NEUEN GENERATION VON BÄCKEREIBETRIEBEN IN POLEN, DIE IN DEN VERGANGENEN JAHREN ERFOLGREICH FILIALNETZE GRÜNDETEN. JETZT HAT ROBERT MARCZAK IN ŁOCHÓW EINE NEUE PRODUKTION GEBAUT.



++ Bild 1
Die Brotanlage

++ Bild 2
Die Gäranlage von Miwe

++ Bild 3
Eine Brötchenanlage
von König für die
Kleingebäckproduktion

+ Er war gerade erst 23 Jahre alt, als er die Weichen für seine berufliche Zukunft stellte. Ganz freiwillig war das nicht, denn die elterliche Apfelplantage, die er eigentlich hätte übernehmen sollen, war einige Jahre zuvor im strengen Winter erfroren. Also erinnerte Robert Marczak sich an die kleine Konditorei, die sein Vater von den 60er Jahren bis zum Ende der 80er geführt und in der er oft geholfen hatte. Zwar hatten die billigen Importsüßwaren nach der Wende diesem Markt schwer zugesetzt, aber die Räume und ein Teil der Ausrüstung waren noch da. Mit dem, was er als Kind gelernt hatte, der Hilfe seines Vaters und mit drei Mitarbeitern begann Marczak 1993 dort Hefekuchen zu backen. Einen Monat später eröffnete er seinen ersten eigenen Laden und fortan ging es mit dem frisch gebackenen Bäckereiunternehmer bergauf. Drei Jahre später beschäftigte er 30 Mitarbeiter und heute arbeiten allein in der Produktion 50 Mitarbeiter. Fast

alle sind hier angelernt worden, denn eine geregelte Ausbildung gibt es kaum noch – sein größtes Problem. Er hat die Lösung selber in die Hand genommen und beschäftigt heute zwölf Lehrlinge, die gleichzeitig Schüler einer Fachschule sind.

Das Filialnetz seiner unter „Robson“ firmierenden Bäckerei zählt im Umkreis von 100 km 40 Standorte, drei davon in Warschau. Die Filialen tragen 75 % zum Umsatz bei, der Rest stammt aus der Belieferung kleiner Lebensmittelhändler. Rund 100 Artikel zählt das Sortiment, 40 % seiner Umsätze macht Marczak mit Roggen-, Misch- und Weizenbrot sowie einem wachsenden Sortiment an Spezialbrot, 20 % mit Brötchen und den Rest tragen die Feingebäcke und Konditoreiartikel bei. Nur die Torten sind noch nicht wieder im Sortiment. Hauptartikel ist nach wie vor das freigeschobene gebackene Mischbrot aus 70 % Weizen und 30 % Roggen mit einem Gewicht von 500 g.



Doch der Brotmarkt ist in Bewegung. Die Verbraucher tendieren immer häufiger zu in Kasten gebackenen Spezialbrotten mit diversen Zusätzen wie Saaten oder auch Preiselbeeren. Aber Spezialbrote sind erklärungsbedürftig und deshalb investiert Marczak jetzt verstärkt in die Ausbildung der Verkäuferinnen. Parallel modernisiert er die Läden und rüstet sie mit Ladenbacköfen aus. Marczak sagt: „Die Qualität unserer Backwaren und ihre Gleichmäßigkeit werden von den Verbrauchern geschätzt, aber die Ernährungs- und Konsumgewohnheiten ändern sich nicht nur in den großen Städten, sondern auch in kleinen Ortschaften. Die Leute wollen neue Produkte und auch die Möglichkeit, vor Ort einen Kaffee zu trinken oder etwas zu

essen. Wer da nicht mitgeht, wird vom Markt verschwinden.“ Abgerundet wird die Strategie durch ein umfangreiches Programm an Werbe- und Verkaufsförderungsmaßnahmen von Plakaten über Infobroschüren bis hin zu Degustationen im Laden.

Der Aufwand ist nicht unerheblich, vor allem, wenn man bedenkt, dass die Preise für Investitionsgüter, Energie und Diesel für den eigenen Fuhrpark den westeuropäischen durchaus gleichen, die Preise für Backwaren aber nach wie vor deutlich tiefer angesiedelt sind. Deshalb hat sich Robert Marczak die Entscheidung, in eine neue Produktion zu investieren, auch nicht leicht gemacht. Er erklärt: „Die Idee, eine neue Produktion zu bauen, hatte ich schon 2004.

ANZEIGE



EINFACH HOCH DREI.

EINFACH ZU BEDIENEN – EINFACH ZU REINIGEN – EINFACH ZU WARTEN.
DAS NEUE BACKOFENSYSTEM VON WIESHEU.

WIESHEU

Auch Einfachheit hat bei uns System. Ein System, das nicht nur beste Backergebnisse verspricht, sondern auch die tägliche Handhabung so einfach und bequem wie nur möglich macht. Denn manchmal ist einfach – einfach besser. Mehr über das neue Backofensystem unter www.wiesheu.de

Besuchen Sie uns auf Facebook.



++ Bild 4 Das Aufsetzen der gegarten Teiglinge auf das Abziehband, von dem sie ...



++ Bild 5 ... der Ofenbelader Athlet übernimmt, nachdem die Wagen angedockt sind

Aber ich habe abgewartet, wie sich der Markt und unsere Filialen entwickeln. Unser Prinzip ist es, immer pünktlich auszuliefern. Als dann die Mengen so gestiegen waren, dass wir in der Produktion Probleme bekamen und auch der Versand zu klein wurde, haben wir den Schritt gewagt.“ Zusammen mit dem Architekten Jacek Sienko und den Projektplanern des Ofenbauers MIWE Michael Wenz GmbH aus Arnstein, Deutschland, sowie Tomasz Guderski, der mit seiner Firma Geth aus Krakau Miwe in Polen vertritt, hat er eine neue helle Produktionshalle gebaut. Diese bietet nicht nur Platz für die alten wie neuen Produktionsanlagen, sondern ermöglicht auch weiteres Wachstum. Großzügige Sozialräume und Büros und ausreichend Platz für den Warenverkehr sowie Parkplätze runden den Neubau ab.

Seit November 2011 wird hier produziert. Gegliedert ist der Neubau nach Funktionen. Die langgestreckte Haupthalle gehört natürlich der Brot- und Brötchenherstellung. Die Öfen sind seitlich in einem zur Halle offenen Raum angesiedelt. Feingebäckherstellung, Konditorei und Expedition finden jeweils in separaten Räumen statt, ebenso die Reinigung der Werkzeuge, Bleche und Transportkisten. Zentral in der Mitte der Haupthalle stehen drei große

Durchschiebegärschränke von Miwe für jeweils vier Wagen mit Querabziehern für die Brotherstellung. Bestückt werden die Gärschränke von den zwei am Kopfende positionierten Brotaufbereitungsanlagen, die beide klassisch mit Teigteiler, Rund- und Langwirker arbeiten. Neu in der Abteilung sind drei Spiralknetter, die pro Charge bis zu 250 kg Teig liefern, sowie eine Vorteiganlage, deren milde versäuerter Vorteig bei speziellen Brotsorten sowie für die Kaiserbrötchenproduktion zum Einsatz kommt. Das Mehl liefern sechs neue Silos, die jeweils 27 t fassen.

Die Querabzieher werden nach der Gare händisch zu den links dahinter positionierten vier Ideal-Etagenöfen mit jeweils 22 m² Backfläche geschoben, deren Beschickung und Entleerung ein Zusammenspiel aus Butler und Athlet XXL übernimmt. Der Butler, eine Kombination aus einem vertikal verfahrbaren Aufsetzband und einer Schubstangeneinrichtung, übernimmt die Brotteiglinge vom Querabzieher und übergibt sie an den vollautomatischen Ofenbe- und -entlader Athlet, der so dimensioniert ist, dass er bei Bedarf auch noch einen fünften Ofen einbinden kann.

Das Brötchensortiment produziert die seitlich in Längsrichtung der Halle aufgestellte neue Brötchenanlage der König Maschinen Gesellschaft m.b.H., Graz, Österreich.

++ Bild 6 Die Bäckerei Robson in Łochów östlich von Warschau



++ Bild 7 Inhaber Robert Marczak



++ Bild 8

++ Bild 8 Wenn die Charge klein ist, trägt der Konditor die Füllungen für die Teigtaschen von Hand auf



++ Bild 9

++ Bild 9 Individuelle Formen gibt zu speziellen Feiertagen (Herzbrötchen) und dauerhaft im Sortiment (Dreiecksbrote)

Abgebacken werden sie in vier energiesparsamen Stikken-öfen aus der Miwe roll-in-E-plus-Serie. Die Konditorei bekam eine Ausrollanlage der Schweizer RONDO Burgdorf AG, auf der das wachsende Sortiment an Teigtaschen, Plundern und anderen Feingebäcken entsteht, eine Canol-Fettbackanlage sowie einen Multidrop-Dosierer.

Marczak sagt: „Wir sind gut gerüstet mit der neuen Produktion, alles läuft rund und die Großzügigkeit der Räume macht das Arbeiten leichter. Das Sortiment ist breit und in

allen Sparten wachsen die Umsätze.“ Nichtsdestotrotz plagten ihn Sorgen: „Wir finden kaum ausgebildetes Personal und es gibt faktisch keine Möglichkeit außerhalb des eigenen Betriebes, die Mitarbeiter zu trainieren. Wir bräuchten gut ausgebildete Bäcker, die einerseits Produkte und Produktionsabläufe kontrollieren und optimieren können und andererseits das Training des Nachwuchses übernehmen. Ich wünschte mir, man könnte auch in Zukunft mit jungen gut geschulten Leuten zusammenarbeiten.“ +++

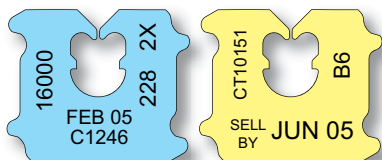
ANZEIGE



Kwik Lok® ... Innovationen zum Verschließen von Beuteln!

Vor über 50 Jahren entwickelte KwikLok die Plastikverschlüsse für Beutel. Diese kleine Idee wurde rund um die Welt zum großen Erfolg, so dass diese Verschlüsse jetzt in sechs Produktionsstätten hergestellt werden. Innovationen werden bei Kwik Lok ebenfalls groß geschrieben. Die Gewinne werden in die Entwicklung neuer Produkte investiert. Kwik Lok und seine Kunden arbeiten auf einer partnerschaftlichen Ebene zusammen, von der beide Seiten profitieren.

Automatische und halbautomatische Maschinen sind ebenfalls im Angebot.



KODIERUNG EINFACH ZU LESEN

Kwik Lok kann Ihre Verpackung verschließen und (falls gewünscht) mit einer Kodierung versehen – mit einem System.

RUFEN SIE UNS AN!
Telefon: +31 70 302 1010



Kwik Lok® EUROPE
PO Box 17111
2502 CC Den Haag
The Netherlands
www.kwiklok.com

VERSCHLISSMASCHINE FÜR BEUTEL



BEUTEL-VERSCHLÜSSE



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.