

Bäckerbub hat viele Gesichter

Die Bäckerbub-Gruppe, Tochter der Edeka Südwest in Offenburg, beliefert von vier Produktionsstätten aus 610 Verkaufsstätten im Südwesten der Republik. Die Gruppe gab im vergangenen Jahr 26 Mio. € für Gebäude und neue Technik aus. Allein in die ehemalige Mannheimer Bäckerei Knupfer wurden 3,5 Mio. € in Produktionserweiterung und neue Öfen investiert.



Das K&U-Team in Mannheim von links nach rechts: Hermann Kneer (Leitung Konditorei), Rainer Beck (Leitung Versand), Hartmut Adelfang (Betriebsleitung) und Uwe Zogolla (Leitung Bäckerei).

Der Knupfer-Betrieb in Mannheim kam 2004 zur Bäckerbub-Gruppe (siehe Kasten Seite 21) und wurde in kurzer Zeit auf die Marke K & U umgestellt. Inzwischen erwirtschaftet der Backbetrieb in Mannheim einen Umsatz von 42 Mio. €. Für dieses Jahr plant Betriebsleiter Hartmut Adelfang 3 Mio. mehr. Die gesamte Bäckerbub-Gruppe brachte es 2005 auf einen Umsatz von 186 Mio. €.

In zwei Schichten produzieren die 165 Mitarbeiter in Mannheim frische Backwaren für 180 Filialen. Im vergangenen Jahr hat das Unternehmen den Standort massiv umgebaut. Dabei wurde der alte Betrieb komplett geräumt, saniert und vergrößert. Insgesamt steht eine Produktionsfläche von 9.000 m² zur Verfügung. Im älteren Teil der Produktion ist heute die Konditoreiabteilung untergebracht.

In der Produktion der Bäckerei kam es 2004 zu einem Ofen-Crash,

als Wartungswasser in den Heizschlangen des Thermoöl-Kessels verblieb. Die Heizplatte des Mehretagendurchlaufens verzog sich und machte das Backen unmöglich. Wie sich herausstellte, war die Ursache ein technischer Fehler im Hause eines Zulieferanten. Der

Hersteller des Ofens, die Karl Heuft GmbH, Bell/Eifel, sorgte umgehend für genügend Backkapazitäten, bis die Monteure den Schaden beheben konnten. Die Bäckerei nutzte die Chance, organisierte nach der Instandsetzung die Produktion neu und begann 2005 massiv mit dem

Konditoreiabteilung

In der Konditorei steht eine Topline der Rondo Doge/Seewer AG, Burgdorf, Schweiz. Die industrielle Feingebäcklinie beschickt ein Hebekipper der Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück. Der Portioniertrichter (Sternwalzenprinzip) versorgt einen industriellen 3-Walzen-Teigbandformer, der ein Endlosteigband produziert. Dieses Teigband wird über Satelliten, Querroller und Kalibrierer auf Endstärke gebracht. Aufgrund der gegebenen Platzverhältnisse folgt nach der Ausrolleinheit eine 90-Grad-Umlenkung. Auf dieser Linie werden sämtliche Feingebäcke aufgemacht. Seit Herbst 2005 ersetzt das neue Füllgerät, der Rondofiller, das alte pneumatische Füllgerät. Der Rondofiller ist laut Hersteller momentan das einzige Füllgerät am Markt, das sowohl im Kolben- als auch im Schneckenbetrieb laufen kann. Die Füllungen, auch solche mit Gemüse- oder Fleischstückchen, können in jeder gewünschten Form ausgetragen werden und zwar tupfweise, diskontinuierlich oder kontinuierlich. Die Austragsleistung liegt bei 130 kg/Std. und Ausgang. Die Trichterkapazität beträgt 56 l. Der Rondofiller kann auf Linien mit einer nutzbaren Breite von 600 bis 700 mm eingesetzt werden. Die Anlage lässt sich mit Strahlwasser abspritzen, was die Reinigung auf wenige Minuten reduziert.

Bäckerbub-Gruppe

Die Bäckerbub-Gruppe ist eine 100-%ige Tochter der Edeka Handelsgesellschaft Südwest mbH, Offenburg. Mit dazu gehören die Bäckerbub GmbH, Offenburg, und die Schwarzwaldbrot GmbH, Neuenburg. Entstanden ist die Gruppe aus dem Zusammenschluss handwerklich geprägter Filialisten wie der Bäckerei Usländer GmbH in Freiburg oder Bäckerei KAWU in Reutlingen. Edeka entwickelte so im Laufe der Zeit ein flächendeckendes Filialnetz in Süddeutschland – von Kaiserslautern über Frankfurt bis hin ins südliche Baden-Württemberg.

Zur heutigen Bäckerbub GmbH gehören drei Backbetriebe in Reutlingen, Hilzingen und Mannheim. Sie beliefern fast ausschließlich Filialen der Bäckerei K & U in ihrer jeweiligen Region. Rund ein Drittel des Backwaren-Umsatzes macht K & U außerhalb der Edeka. Die Schwarzwaldbrot GmbH führt in Neuenburg einen der modernsten Backbetriebe für tagesfrische Backwaren in Baden-Württemberg. Von dort aus werden ca. 200 Läden im Hochtessin-, Oberrhein- und Schwarzwald-Gebiet beliefert.

Insgesamt arbeiten 3.525 Mitarbeiter für die Gruppe, davon 125 Auszubildende. Den Großteil des Umsatzes von 186 Mio. € erwirtschaften die eigenen 610 Filialen. „Die Gruppe macht wenig Geschäft außerhalb der eigenen Filialen und liefert wenig an Großverbraucher bzw. Wiederverkäufer“, erklärt Geschäftsführer Wolfgang Valentini die Umsatzverteilung.

Umbau der Produktion. Die zentrale Backkapazität stellen heute zwei Vulkan Impact Öfen von Heuft. Es sind Thermoöl-Mehretagendurchläufer, wobei der neue Ofen aus dem Jahr 2005 über eine Backfläche von 216 m² und neun Herde verfügt. Das Modell direkt daneben arbeitet mit 168 m² Backfläche und sieben Herden.

Beschickt werden die Öfen mit den Doppelbe- und Entladern Concord Rapid. Beim neuen Modell ist eine Etage des Ofens in drei Minuten belegt. Die Backwaren werden direkt aus dem Wagen in den Herd übergeben. Von den Backeigenschaften ist Betriebsleiter Hartmut Adelfang überzeugt: „Durch den Einsatz von Thermoöl können wir das Aussehen der Gebäcke gestalten.“ Zudem ermöglichen das schnelle Be- und Entladen flexible Reaktionen, schnelle Produktwechsel seien durch die individuelle Steuerung des Temperaturverlaufs kein Problem.

Bei den Öfen kommt es zu keinem Schwadenverzug, wie bei der schrittweisen Beladung und Beschwädung, denn der Herd wird komplett beladen, dann geschlossen, beschwädert und am Ende wieder komplett entladen. Eine Turbulenztechnik sorgt für die gewünschten Backergebnisse und die Ober- und Unterhitze lassen

DAS ANDERE VOLLKORNBROT MIT

PUR PUR VOLLKORNBROT

089 / 329 39 76

backaldrin
info@backaldrin.com • www.backaldrin.com

sich getrennt regeln. Auf dem Scharnierplattenband des älteren Modells (Baujahr 2002) finden ca. 1.900 Brote aus einem gemischten Sortiment Platz. Der neue Ofen aus dem Jahr 2005 hat genug Backfläche, um 2.500 Brote zu backen. Weitere Neuerungen gab es bei den Abzügen. Nun gibt es zwei Zugklappen mit Abzugsbeschleuniger pro Herd und die Frischluftzufuhr wird motorisch gesteuert. Zwei SPS Computer steuern den Ein- und Auslauf und eine Kamera sorgt für zusätzliche Sicherheit. 13 COMPACT-Stikkenöfen von der Wachtel GmbH, Hilden, und 5 (3er)Thermo-Roll Wagenöfen von der Karl Heuft GmbH, Bell/Eifel, ergänzen die Ofenpalette. Insgesamt stehen dem Produktions-

standort Mannheim rund 600 m² Backfläche zur Verfügung.

Neu sind auch zwei neue Außen-silos mit einer Kapazität von je 30 t, sie ergänzen die bereits vorhandenen Silos für 70 Tonnen Mehl. In der Bäckerei stehen fünf Spiralknetzer von Diosna, die jeweils eine Linie für Schnittbrötchen, eine Formbrötchenanlage, eine Spezialbrötchenlinie und insgesamt drei Brotlinien von Kemper versorgen. Die Kälte- und Gäranlagen kommen von KOMA Kälteconditionierungstechniken, Heinsberg-Dremmen, und Rütgers Kälte-Klima, Mannheim. Die TK-Kapazitäten umfassen jetzt 380 Paletten.

„Wir sehen uns als handwerklich arbeitende Bäckerei“, erklärt

Betriebsleiter Hartmut Adelfang die Produktion. Daher setzt er auch auf einen Drei-Stufen-Sauerteig, der in Teiggesseln reift. Mit Um- und Ausbau wurden in Mannheim Kapazitäten geschaffen, die es erlauben, 200 bis 250 Filialen zu beliefern.

„Wir wachsen nicht um jeden Preis und planen auch keine offensive Expansion, aber wenn sich interessante Möglichkeiten ergeben, werden wir auch zukaufen“, so Geschäftsführer Wolfgang Valentini. Aber auch auf bestehender Fläche realisierte der Bäckerbub 2005 Umsatzwachstum, das Aussortieren umsatzschwacher Filialen ist ein permanenter Prozess.

Die Beschickung eines Herds dauert rund drei Minuten.



Synergieeffekte nutzen

Das Unternehmen nutzt verschiedene Synergieeffekte zwischen den Produktionsstandorten. So stellt z.B. der Betrieb in Reutlingen die TK-Laugengebäcke für die gesamte Gruppe her. Die Brezel werden von automatischen Schlinganlagen der Fritsch GmbH, Mark Einersheim, produziert.

Bei der Warenverteilung gibt es eine Kooperation mit der Hiestand-Suhr Handels- und Logistik GmbH, Vogtsburg-Achkarren. Ergänzend hat das Unternehmen dabei nicht nur die Logistik der Bäckerbub-eigenen TK-Produkte übernommen, sondern liefert bei Bedarf auch Fremdprodukte dazu. Hiestand & Suhr bieten ein Sortiment von über 500 Tiefkühl-Backwaren und mehr als 100 Convenience-Produkten (siehe auch brot+backwaren 03/2003 – Vom Premium- zum Kampfprodukt).

Ganz ähnlich arbeitet das Unternehmen im Kühlproduktbereich. Ware wie vorgeschchnittener Käse, Wurst oder Salate, z.B. für Snacks, werden in der Zentrale bestellt. K & U lässt die Ware von Logistikpartnern anliefern. Diese wiederum kommissionieren und fahren zweimal pro Woche alle Filialen an. So hat das Unternehmen die Gewährleistung der Logistikpartner, dass es keine Probleme mit den Kühlketten, der Hygiene und beim Thema Rückverfolgung gibt.

Unternehmensentwicklung

1970

Erste Backstube über dem Gottliebmarkt in Freiburg, Kaiser-Joseph-Straße

1974

Übernahme der Bäckerei Bueb in Villingen

1980

Neubau der Bäckerei Rheinfelden

1986

Gründung der Bäckerbub GmbH durch Handelsbetrieb Gottlieb

1988

Übernahme der Bäckerei Usländer GmbH in Freiburg, Marktauftritt als Stadtbäckerei Usländer

1989

Übernahme der Bäckerei Elmer & Hall GmbH in Hilzingen

1992

Übernahme der Gesellschaftsanteile der Bäckerei-Gruppe durch die EDEKA Baden-Württemberg

1993

Übernahme Backhaus Holm in Hüfingen

1996

Umfirmierung der Elmer & Hall GmbH zu Schwarzwaldbrot GmbH

1998

Übernahme der Bäckerei KAWU in Reutlingen, Verschmelzung der Stadtbäckerei Usländer und der Bäckerei KAWU zur Bäckerei K&U GmbH & Co. OHG

1999

Erster Marktauftritt als Stadtbäckerei K&U
Zusammenlegung der Backbetriebe Freiburg und Rheinfelden zu dem neuen Backbetrieb Neuenburg

2004

Übernahme der Bäckerei Knupfer in Mannheim

2005

Erweiterung der Backbetriebe Reutlingen und Mannheim

Nicht nur Produkte gehen innerhalb der Gruppe auf Wanderschaft, sondern auch das Personal hat die Chance, andere Unternehmensstandorte kennen- zulernen.

„Ein wichtiger Faktor für den Erfolg sind die Mitarbeiter und ihre Motivation“, stellt Valentini fest. Bezahlt werden die Mitarbeiter nach dem Tarifvertrag der Großbäcker – keine Selbstverständlichkeit mehr in der Branche – daran

soll sich nach Aussagen der Geschäftsführung nichts ändern. Auch Investitionen plant die Gruppe gemeinsam. 2005 flossen 26 Mio. € in neue Technik und Gebäude. Für 2006 sind 11 Mio. € geplant.

Die meisten Produktionsstätten des Unternehmens Bäckerbub sind ausgelastet. Die ehemalige Bäckerei Knupfer in Mannheim dagegen hat nach der Erweiterung noch Kapazität . ■

Anzeige

An AB Mauri Company



DIE ZUKUNFT DES BACKENS

Innovative Verfahren, schlanke Prozesse, schnelle Rezepturwechsel – das ist die Zukunft des Backens.

Moderne Großbäckereien vertrauen auf unsere flüssigen Backmittel auf Wasserbasis und unsere intelligenten Produkte. Das hat uns zum Marktführer in Großbritannien gemacht.

Jetzt sind wir auch in Ihrem Land aktiv. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickeln wir maßgeschneiderte Konzepte für die automatisierte industrielle Fertigung aller Brot- und Brötchensorten. Nutzen auch Sie die Vorteile einer revolutionären Backtechnologie.

Interessiert? Rufen Sie uns an: +49 (0) 911 / 99 345 99

