



# Neuanfang nach Großbrand

Ca. 6 Mio. € flossen in den Neubau. Die Halle ist hell, klimatisiert und bietet mit 2.100 m<sup>2</sup> viel Platz..

*Seit Anfang 2008 beliefert die Gellertstadt Backwaren GmbH, Hainichen/Deutschland, wieder ihre eigenen 27 Verkaufsstellen. Ein Großbrand hatte Anfang 2007 die Produktion komplett zerstört. Das Unternehmen investierte rund 6 Mio. € in einen Neubau im Gewerbegebiet Crumbach Nord in Hainichen und setzt auf kurze Wege und einen systematischen Arbeitsablauf.*

Die Nacht vom 11. auf den 12.1.2007 wird Uwe Presch, Geschäftsführer der Gellertstadt Backwaren GmbH, Hainichen, nicht vergessen. Der zweite Geschäftsführer Rocco Grunwald klingelte den Bäckermeister aus dem Schlaf und erklärte, dass die Produktion brenne. Als Presch an der Halle ankam war klar, dass die Feuerwehr den gewaltigen Brand nicht aufhalten konnte. Die komplette Backstube fiel den Flammen zum Opfer, Ursache war eine defekte Fettbackanlage. Ein Kabel war in Brand geraten und hatte eine Rauchgasverpuffung ausgelöst. Durch die Explosion griff das Feuer auf die gesamte Halle über.

Rund 100 Arbeitsplätze waren in Gefahr und die beiden Geschäftsführer handelten schnell. Sie führten Gespräche mit Banken, Maschinenbauern und Politikern. „Mit Hilfe



Geschäftsführer Uwe Presch kann nach dem Brand und dem Neubau endlich wieder die Filialen mit eigenen Backwaren beliefern.

von Politikern hatten wir innerhalb von drei Wochen nach dem Brand eine Baugenehmigung“, erläutert Grunwald. Die 27 Filialen belieferte

in der Zwischenzeit die Oederaner Bäckerei Möbius, wo auch einige Mitarbeiter in der Produktion mitarbeiten konnten. Bereits Anfang September 2007 konnten Presch und Grunwald auf einem 5.000 m<sup>2</sup> großen Grundstück den Grundstein für die neue Produktion in Hainichen legen. Auf dem alten Grundstück mitten in der Stadt durfte die Genossenschaft eG des Bäckerhandwerks (100%-ige Mutter der GmbH), die Verpächterin der Altsubstanz war, nicht mehr bauen und so entstand die Chance für einen Neuanfang auf der grünen Wiese. Für rund 6 Mio. € wurden eine 2.100 m<sup>2</sup> große Produktion, 570 m<sup>2</sup> Bürofläche und ein Café errichtet. Seit Anfang 2008 steht nun die Bäckerei wieder auf eigenen Füßen und die Filialen können wieder mit eigenen Backwaren beliefert werden.

## Durchdachter Plan

„In die neue Produktion haben wir mehr Fluss gebracht“, erklärt Presch. Von der Rohstoffanlieferung über die Produktion bis zur Auslieferung gibt es nun eine klare Ordnung. Beim ursprünglichen Betrieb sorgten bauliche Gegebenheiten wie Säulen und die geringe Deckenhöhe immer wieder dafür, dass es bei der Produktion zu Einschränkungen kam. Die 18 Mitarbeiter in der Backstube freuen sich über bessere Arbeitsbedingungen und einen helleren Arbeitsplatz. Zudem ist die Halle klimatisiert.

Bei der Planung des Neubaus war die MIWE Michael Wenz GmbH, Arnstein, federführend. So hat der Maschinenbauer die Planung und den Bau der Halle übernommen. Vom Architekten bis zum Hallenbauer und Maschinenlieferanten stand das Unternehmen den beiden Geschäftsführern beratend zur Seite. Neben dem reibungslosen Arbeitsfluss legten sie besonderen Wert auf mehr Automatisierung und den Ausbau der Kältekapazitäten. Die Kältefläche wuchs im Vergleich zur alten Produktion um rund 2/3 auf ca. 250 m<sup>2</sup>. In der neuen Produktion gibt es einen Froster mit Platz für 70 Stikkenwagen. In den Gärverzögerer passen 24 Stikken. Zudem gibt es einen Schockfroster, einen Sahnklimaraum und die „Normalkälte“. Sämtliche Kälteanlagen sind mit einem Störmeldesystem ausgestattet.

Ebenfalls neu ist der Einsatz des MIWE smartproof™ für die Kleingebäcke der Verkaufsstellen. „Im alten Betrieb haben wir Halbgebäckene an die Filialen geliefert, aber mit der Qualität waren wir nicht so richtig zufrieden“, erklärt Presch. Bei der neuen Technik stellen die Mitarbeiter die Dielenstapel (spezielle 60 x 40-cm-Dielen mit Isolierung) in die Kältekammer. Durch die saugende Luftströmung kühlen die Teiglinge schnell und gleichmäßig ab, so dass eine Austrocknung der Oberfläche verhindert wird. Eine präzise Steuerung sorgt für eine Langzeitführung im Bereich niedriger Plus-Temperaturen. Dadurch können sich mehr geschmacksbildende Aromen und Enzyme in den

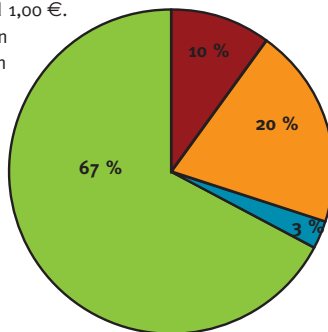
### Die Bäckerei auf einen Blick

- Sachsenbrötchen 0,22 Cent
- Doppelsemmel 0,31 Cent
- 750-g-Spezialbrot 2,20 €
- Kuchen (5 x 9 cm) zwischen 0,50 und 1,00 €.

Am Gesamtumsatz trägt der Christstollen einen großen Anteil bei einer Produktion von 15.000 Stück pro Jahr.

#### Umsatzverteilung

- Konditorei
- Feingebäck
- Snacks
- Brot und Brötchen



Teiglingen entwickeln. Nach der Kühlung erfolgt der Transport in die Verkaufsstellen. Ein weiterer Vorteil ist, dass die dickwandigen Dielen nicht gekühlt gelagert und transportiert werden müssen, da sie die Temperatur halten. So können die Brötchen über einen längeren Zeitraum flexibel und jederzeit abgebacken werden. Bäckermeister Presch ist zufrieden mit der Qualität. „Rund 20% der Backwaren lassen wir im Laden backen, den Rest in der Produktion. Aber wir wollen in Zukunft noch mehr Kleingebäcke und Brote im Laden backen“, so der Geschäftsführer.

### Fokus Automatisierung

Neben den Investitionen in die Kälteanlagen setzten die Geschäftsführer auf die Automatisierung der Backstube. Zwei Silos mit je 8 t Kapazität und ein Silo mit 3,5 t Kapazität beschicken die vier Spiralkneter der Diosna Dierks & Söhne GmbH, Osnabrück, mit Mehl. Auch die Klein-komponenten werden automatisch verworfen. Die Teigauflaufbereitung übernehmen Anlagen der Werner & Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl. Abbacken lassen sich kleinere Chargen im Stikkenofen MIWE roll-in. Die meisten Backwaren werden im Thermoöl-Etagenofen MIWE thermo-express abgebacken. Der Be- und Entlader MIWE athlet XXL mit Absatzband, Dielenzufuhrband und Abkrabblер für Teiglinge versorgt die zwei Öfen mit

neun Herden und einer Backfläche von 80 m<sup>2</sup>. Vier Heizkreise sorgen für eine schnelle Aufheizzeit und ein Schuss-auf-Schuss-Backen ist möglich. Steuern lässt sich die Anlage über einen Bildschirm mit Folientastatur.

### Pläne und Ziele

„Durch das Jahr Stillstand sind einige Kunden abgesprungen. Diese sollen wiedergewonnen werden“, erklärt Uwe Presch. Ziel des Geschäftsführers ist eine ständige Qualitätssteigerung. „Wir wollen weg von Fertigprodukten, gelieferten Teiglingen und Vormischungen“, erklärt er seine Ziele. Dafür wurden z.B. der Einstufen-Sauerteig mit einer Führung über 14 Stunden eingeführt und eine neue Feingebäcklinie der Rondo-Doge Seewer AG, Burgdorf/Schweiz, gekauft. Zudem soll der Betrieb eine offene Bäckerei sein, damit die Kunden wissen, wie, wer und wo die Backwaren produziert werden. Dafür ließ der Geschäftsführer extra eine Empore in die Bäckerei bauen. Durch Glas-scheiben können nun Besucher die Entstehung von Brot und Backwaren beobachten. Außerdem gibt es Veranstaltungen für Altenheime und Kindergärten, um die Kundenbindung zu steigern. „Im Moment verbraucht die Bäckerei ca. 15 t Mehl in der Woche. Ausbaupkapazitäten sind in der Halle sind vorhanden“, und so freut der Geschäftsführer über einen gelungenen Neustart. ■