

Kleingebäckanlagen im Fokus

DER REX DES ÖSTERREICHISCHEN MASCHINENBAUERS KÖNIG GILT SEIT JAHRZEHNEN ALS MESSLATTE FÜR AUTOMATISCHE TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINEN. DIE KONZENTRATION AUF DIE TECHNIK DER KLEINGEBÄCKHERSTELLUNG IM HANDWERKLICHEN WIE INDUSTRIELLEN MASSSTAB HAT SICH FÜR DIE GRAZER AUSGEZAHLT.



© König

++ Bild 1
Die moderne Fertigung in Graz-Anditz

++ Bild 2
Multifunktionale Industrieanlage mit Vor- und Nachgärschrank

++ Bild 3
Dipl.-Ing. Richard Häusler, CEO der König Maschinen Gesellschaft m.b.H.

+ Wer etwas exzellent beherrscht, braucht auch vor wirtschaftlichen Krisen keine Angst zu haben. Das gilt auch für die König Maschinen Gesellschaft m.b.H., Graz, Österreich, die für das zurückliegende Jahr einen deutlichen Umsatzsprung auf nunmehr konsolidierte ca. 60 Mio. EUR vermeldet. Das einer Privatstiftung gehörende Unternehmen

aus der steirischen Landeshauptstadt Graz konnte laut Geschäftsführer Richard Häusler das Vorjahr auch mit einer gegenüber dem Vorjahr verbesserten Ertragslage abschließen. Für das laufende Jahr gibt sich Häusler vorsichtig optimistisch. Das Jahr, so der CEO, sei durchaus gut angefallen, doch im März und April habe sich die Unruhe an den Rohstoff-



© König



© König

Energie- und Finanzmärkten wieder bemerkbar gemacht. Das falle umso mehr ins Gewicht, als sich die Märkte sowohl in den USA wie in Russland zuvor noch nicht wieder voll erholt hatten. Gleichwohl, so Häusler, sei König dank der unangefochtenen Marktführerschaft bei handwerklichen wie industriellen Kleingebäckanlagen gut aufgestellt für das laufende Geschäftsjahr, in dem das Unternehmen das 45. Jubiläum der Firmengründung feiert. Die 1966 von Diplom-Ingenieur Helmut König gegründete König Maschinen Ges.m.b.H hat ihren Hauptsitz in der Statteggerstraße in Graz-Andritz, wo neben den Kleingebäckanlagen auch Laminier- und Teigbandanlagen sowie Brotlinien gebaut werden. Der Bau von Knetern und Stikkenöfen obliegt der Tochtergesellschaft im ungarischen Celldömölk, die 1989 über ein Joint Venture zu König kam. In Deutschland, den Niederlanden sowie den USA unterhalten die Grazer darüber hinaus eigene Tochtergesellschaften, die für den Verkauf und Service auf diesen Märkten zuständig sind. Im deutschen Dinkelsbühl ist König zusätzlich an einer Verkaufsgesellschaft beteiligt, die sich schwerpunktmäßig auf den iranischen und türkischen Markt konzentriert. Ferner kooperiert das Unternehmen mit mehr als 40 unabhängigen Vertriebspartnern weltweit. Gut 85 % trägt der Export permanent zum Umsatz bei. Der deutsche Markt, der für die Grazer traditionell als größtes Absatzgebiet gilt, wird seit drei Jahren wieder in Eigenregie bearbeitet und hat, so der Geschäftsführer, inzwischen das Umsatzniveau früherer Jahre deutlich überflügeln können.

Etwa die Hälfte des Umsatzes stammt aus der Serienproduktion mit entsprechenden Adaptionen, der Rest aus Projekten des Anlagenbaus. Die gesunde Mischung, so Häusler, sichert eine ausgeglichene Auslastung der Produktion, wobei der Hauptakzent nach wie vor auf den Aufarbeitungslinien aller Art liegt. Auf dem Markt der Knetter und Stikkenöfen sieht König sich als Nischenanbieter. „In der Regel“, so Häusler, „kommen wir hier eher bei kompletten Neuinvestitionen von gesamten Produktionslinien zum Zuge.“

Eine wichtige Ergänzung sind auch das neue Technikum, das 2010 in Graz eröffnet wurde, und das Technikum in Dinkelsbühl, welche den Kunden die Möglichkeit geben, bei Bedarf mit eigenen Rohstoffen und Teigen die König-Anlagen zu testen und/oder Produktentwicklungen zu betreiben.

Die Entwicklungsarbeit von König konzentriert sich darauf, die Vorreiterposition auf dem Markt der Kleingebäckanlagen zu sichern und auszudehnen. Derzeit arbeitet man am „hygienic design“ von Kopfmaschinen und Brötchenanlagen. Bereits im vergangenen Jahr entwickelte König gemeinsam mit dem österreichischen Kunststoffspezialisten faigle Kunststoffe GmbH antibakterielle Materialien für den Einsatz als Gärgehänge und Gärgehängeauflage. Noch, so Häusler, fehlen Langzeiterfahrungen unter Praxisbedingungen, aber die bisherigen Ergebnisse gehen in die richtige Richtung. Allerdings, so

ANZEIGE

Individuelle Lebensmittel- lösungen!

Überwinden Sie mit
uns alle Hindernisse.



**Wir entwickeln nach Ihren
Vorgaben Glasuren, Füllcremes
und Massen mit den gewünsch-
ten Produkteigenschaften:**

- natürliche Aromatisierung
- ohne Farbstoffe
- ohne gehärtete Fette
- ohne Konservierungsstoffe
- sojafrei
- tfa-frei
- ohne Geschmacksverstärker



www.martinbraun.de
industry@martinbraun.de

Geschichte vom König Maschinen Gesellschaft m.b.H.



++ Bild 4

++ Bild 4
Gründer Dipl.-Ingenieur Helmut König



++ Bild 5

++ Bild 5
Die Fertigung der Rex-Automaten im Betrieb in Graz-Andritz im Jahr 1972

- + **Helmut König** (geb. 1935) wuchs als Sohn einer traditionsreichen Hartberger Bäckerfamilie auf und war somit bestens vertraut mit den Problemen und Wünschen des Bäckerhandwerks. Schon während des Studiums entwarf und baute er Maschinen, die seinen Eltern die Arbeit erleichtern sollten.
- + **1966**, nach Abschluss seines Studiums an der Technischen Universität Graz, gründete der Dipl.-Ingenieur ein eigenes Unternehmen – eine kleine Grazer Schlosserei. Schon nach wenigen Monaten intensiver Entwicklungsarbeit brachte er die Semmeldrückmaschine Regina in Serienreife auf den Markt.
- + Den Durchbruch auf dem heimischen Markt wie im benachbarten Deutschland gelingt König mit dem Rex Automat, dem dann später der Industrie Rex, der Mini Rex und schließlich die heutigen Hochleistungs-Kleingebäcklinien folgten.
- + **1989** geht König mit Celba in Celldömölk, Ungarn, ein Joint Venture ein, aus dem später die Tochterfirma König Kft wird. 2005 wird eine eigene Vertriebstochter in den USA gegründet. 2006 folgt die Gründung einer niederländischen Vertriebstochter, 2008 schließlich die eigene Vertriebsgesellschaft in Deutschland.
- + Seit dem Tod von Dipl.-Ing. Helmut König **1992** befindet sich das Unternehmen im Besitz der Privatstiftung Helmut König.

die Einschränkung, scheiterte der Einsatz bei vielen Kunden nach wie vor an der Preisdifferenz im Vergleich zu konventionellen Ausrüstungen. Im Gegensatz zu anderen Bereichen der Bäckereitechnik, so Häusler, geht es bei der Entwicklung der Brötchenanlagen eher selten darum, die Konstruktionen auf höhere Stundenleistungen zu trimmen. Zehn- oder zwölffreihig liege die Leistungsfähigkeit heute bereits bei 40.000 Stück/Std. Was darüber hinaus gehe, verlange auch nach Anlagenarbeitsbreiten, die technisch eher schwer umsetzbar werden. Bei derartigen Monolinien setze König

bevorzugt auf die Kombination zweier oder mehrerer Linien, die dann auch eine höhere Betriebssicherheit garantieren. Das König-Sortiment der Teigbandlinien wie Artisan SFR, Artisan SFI oder Ceres werde vornehmlich von größeren Handwerksbetrieben nachgefragt, die darauf besonders weiche und lang gereifte Teige zu individuellen Spezialitäten verarbeiten. Die Teigbandanlage Menes bietet die Abrundung nach oben, in die industrielle Leistungsfähigkeit, und bei der Brotanlage Ceres, so Häusler, könnte die Weiterentwicklung auch dorthin gehen. +++



++ Bild 6

++ Bild 6 Die "Menes 1.0" Teigbandanlage für die Verarbeitung von besonders weichen und lang gegarten Teigen

Kann man mit weniger Geld mehr Brötchen backen?



Totally Integrated Automation – durchgängige Automatisierung ermöglicht Kostenersparnis auf der ganzen Linie.

Wie Bäckereien ihre Betriebskosten langfristig herunterfahren können: mit einer durchgängigen Automatisierung aller Produktionsschritte. Mit einem lückenlosen Informationsfluss über alle Ebenen des Unternehmens. Oder mit intelligentem Energiemanagement. Unser Portfolio für die Backwarenindustrie bietet Ihnen zahlreiche Möglichkeiten. www.siemens.com/bakery

Answers for industry.

SIEMENS



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.