

Fettgebäcke jeden Tag

FRANZ-JOSEF UND MANUELA GILGEN, GESCHÄFTSFÜHRER DER GILGEN'S BÄCKEREI & KON-
DITOREI GMBH & CO. KG, HENNEF, SETZEN AUF HANDARBEIT UND HOHE PRODUKTQUALITÄT.
EINS DER ERFOLGREICHSTEN PRODUKTE SIND QUARKBÄLLCHEN, DIE DAS GANZE JAHR ÜBER
VERKAUFT WERDEN.



++ Bild 1

Nach dem Backen gelangen die Quarkbällchen automatisch zur Bezuckerung. Alternativ kann ein Füll-Modul in die Anlage integriert werden. Vor dem Füllen werden die Gebäcke vereinzelt

+ Vor über 130 Jahren, genauer gesagt 1880, legte Franz Josef Gilgen in Hennef-Uckerath mit einer Bäckerei den Grundstein für die heutige Gilgen's Bäckerei & Konditorei GmbH & Co. KG. Das Unternehmen wuchs und 1948 eröffneten dann Josef Gilgen und seine Frau Marga ein Ladengeschäft mit Bäckereiverkauf. Die Torten des Konditors und Bäckermeisters waren schnell in der ganzen Region bekannt und sorgten für den Erfolg des Unternehmens. 1973 stieg der heutige Firmeninhaber Franz-Josef Gilgen in den Familienbetrieb ein. Er entwickelte die Bäckerei mit 41 Filialen zum Marktführer in der Region Hennef. Dies gelang ihm und seiner Frau Manuela durch die ständige Anpassung und Umstellung des Sortimentes. So setzt der Bäckermeister neben Bewährtem aus der Backstube wie Brot und Kleingebäcke auch auf ein modernes Gastronomie-Angebot und ein ansprechendes Ambiente für die Kunden. Das Unternehmen bietet seit 2010 in zwei Filialen ein besonderes Angebot an: neun verschiedene Pizza-Sorten und sieben verschiedene Pastagerichte, die vor den Augen der Kunden frisch zubereitet werden. Dieses Konzept kommt beim Kunden gut an. In der Zukunft sollen weitere Standorte mit solch einem Gastro-Angebot aufwarten. Zur Firmenphilosophie der Bäckerei gehört die Begeisterung für neue Ideen, der Mut zur Veränderung, die Lust und Leidenschaft für erstklassige Produkte und die ständige Suche nach Überraschungen für ihre Kunden. Daher hat sich Bäckermeister Gilgen auch vor fünf Jahren entschlossen, Fettgebäcke wie Berliner und Quarkbällchen das ganze Jahre über zu verkaufen. Heute gehören

Quarkbällchen zu den beliebtesten und umsatzstärksten Produkten, und nun investierte das Unternehmen in die Automatisierung der Fettgebäck-Produktion.

Blick in die Backstube

1993 entstand die 2.200 m² große Produktion auf der grünen Wiese. Dazu kommen noch die Sozialräume und die Verwaltung mit je 400 m². Im Jahr 2008 erfolgte eine Erweiterung um 1.600 m². Den Fokus legte Produktionsleiter Franz Josef Zimmermann auf die Vergrößerung der Kommissionierung und den Ausbau der Kühlfläche für das wachsende Snack-Geschäft. Heute arbeiten rund 120 Mitarbeiter im 1,5-Schicht-Betrieb in der Produktion. Der Mehlverbrauch liegt bei rund 40 Tonnen pro Woche und den Mitarbeitern stehen insgesamt rund 100 m² Backfläche zur Verfügung. Die neueste Investition der Bäckerei ist eine automatische Fettbackanlage der Firma Josef Opelka aus Rems-eck am Neckar. Dabei sind zwei Mann für die Elektrotherm Fettbackanlage MB 3200 zuständig. Ein Bäcker mischt z. B. bei der Quarkbällchen-Produktion die Masse an und füllt diese in eine der beiden Dosierköpfe. Diese geben die rund 30 Gramm schweren Teige automatisch in das Fett. Dort schwimmen die 4 bis 6 cm großen Teiglinge für 1 Min., bis sie abgetaucht werden, um eine gleichmäßige Oberflächenbräunung zu erhalten. Zum Niederhalter der Quarkbällchen wird jene Einrichtung verwendet, die beim Berlinerbacken die Teigballen sicher durch die Wanne führt. Opelka hat für die Bäckerei zudem eine automatische Füllmaschine entwickelt.



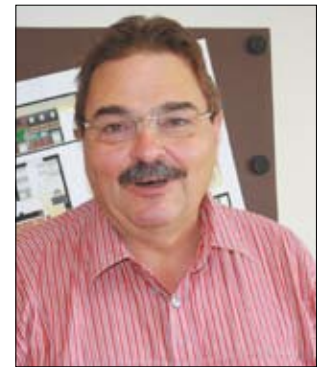
++ Bild 2

++ Bild 2
Ein Bäcker füllt die Masse ein

Nach dem Backvorgang werden die Bällchen durch ein ständig rotierendes Drehkreuz unter die Füllnadeln platziert, anschließend bewegen sich die Bällchen auf die Nadeln zu und werden gefüllt. Innerhalb der 4 Sek. lassen sich gut 15 g Füllung in jeweils acht Gebäcke gleichzeitig injizieren. Die Trichter mit den verschiedenen Füllungen sind einzeln auswechselbar und einfach zu reinigen. Auch die gesamte Füllanlage lässt sich bei Trennung von der Fettbackwanne an Ort und Stelle reinigen. Das Füllmodul lässt sich innerhalb von gut 3 Min. ein- bzw. ausbauen. Die Bezuckerung der Quarkbällchen erfolgt ebenfalls automatisiert. Dazu gelangen die Gebäcke über ein Förderband in ein Zuckerrondell. Führungsgitter zwingen die Bällchen, sich im Zucker um die eigene Achse zu drehen. Danach sorgt ein Stabgeflechtsband mit Mitnehmern dafür, dass die Bällchen das Zuckerrondell wieder verlassen. Das Band führt die Bällchen durch eine Zählstation. Am Ende wartet der zweite Mann der Anlage und stellt die Ware für die Kommissionierung bereit. Pro Tag produzieren die Mitarbeiter 5.000 bis 6.000 Bällchen. Es können aber auch mal bis zu 15.000 sein, wenn es das Siedegebäck im Angebot gibt. Verkauft werden die Quarkbällchen für 0,35 EUR pro Stück oder in einer Spitztüte mit 10 Bällchen bzw. einer 12er-Tüte im Angebot für 2,95 EUR.



++ Franz Josef Zimmermann,
Produktionsleiter



++ Franz-Josef Gilgen, Bäckermeister
und Geschäftsführer

Mit der Entscheidung, die Saisonprodukte das ganze Jahr über zu verkaufen, ist Geschäftsführer Franz-Josef Gilgen zufrieden. Als Nächstes möchte der Bäckermeister mehr Quarkbällchen mit Füllung wie Erdbeerkonfitüre oder auch Eierlikör verkaufen. Weitere Ziele des Unternehmers sind, sich durch qualitativ hochwertige Backwaren und das Gastro-Geschäft vom Mitbewerber abzuheben. Außerdem soll mehr mit der regionalen Herkunft der Produkte und der Rohstoffe geworben werden.

Ein wichtiges Schlagwort heißt „Frische“. Die Verkaufsstellen im Umkreis von rund 25 km um die Produktion herum werden mindestens zweimal täglich beliefert. Zudem werden beim größten Arbeitgeber in Hennef mit insgesamt 550 Mitarbeitern rund 95 % der Brötchen in den Verkaufsstellen gebacken. Dazu hat Gilgen sämtliche Filialen mit Etagenöfen ausstatten lassen. Trotz aller Automatisierung und vielen neuen Produktideen setzt die Bäckerei besonders in der Konditorei, bei der Snack- und Brot-Produktion auf Handarbeit. Wie der Geschäftsführer zugibt, benötigt die Produktion wohl in Zukunft mehr Platz. Und so denkt der Geschäftsführer über den nächsten Ausbauschritt nach, damit die Kapazitätsgrenze nicht so schnell erreicht wird. +++

ANZEIGE

Lebensmittelsicherheit Zertifizierung und PRAXISTrainings

LRQA Business Assurance

Improving performance, reducing risk

Kontakt: www.LRQA.de

„Einen einzigen Partner zu haben, dem wir vertrauen, ist Cargill sehr wichtig. Wir führen gegenwärtig die FSSC 22000 in über 1.000 Werken ein ... LRQA liefert einen hohen Grad an Kontinuität, das ist für uns der beste Ansatz, um die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen.“

Mark Overland
Director, Global Certification
Cargill



Dienstleistungen werden durch LRQA und weitere Mitglieder der Lloyd's Register Gruppe erbracht. Weitere Informationen finden Sie unter: www.lr.org/entities





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.