

Polnische Erfolgsgeschichte

DIE BÄCKEREI PIEKARNIA FAMILIJNA SP.J., KROSZNICE, POLEN, GEHÖRT ZU EINER DER GRÖSSTEN BÄCKEREIEN IN DER REGION. DURCH STÄNDIGE INVESTITIONEN IN NEUE TECHNIK OPTIMIERT DAS UNTERNEHMEN KONTINUIERLICH DIE PRODUKTIONSPROZESSE. BEI DER WARENVERTEILUNG VERLÄSST SICH DIE BÄCKEREI SEIT 2003 AUF EIN SYSTEM DER TOOL-BOX SOFTWARE GMBH AUS ESCHWEILER.



++ Bild 1
Die Bäckerei setzt auf eigene Verkaufsstellen mit Cafébereich

+ Die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Piekarnia Familijna Sp.J. aus Krosznice, Polen, begann am 14. November 1991. Die Eigentümer, das Ehepaar Elzbieta und Witold Kowalczyk, gründeten als Quereinsteiger eine Bäckerei. Für den Start hatte das Unternehmerpaar nur eine Brot- und Brötchenanlage von Werner und Pfleiderer Lebensmitteltechnik GmbH, Dinkelsbühl, samt Ofen. In einer 300 m² großen Produktionshalle stellten fünf Mitarbeiter die ersten Brote und Gebäcke her. Doch nach vier Monaten stellte Witold Kowalczyk fest, dass es zwar eine Nachfrage nach Backwaren gibt, aber die Qualität seiner Produkte nicht ausreichte. Ein Technologe aus Deutschland sprang ein und half. Er überarbeitete die Rezepturen und schulte die Mitarbeiter im Umgang mit den Anlagen. Die Qualität der Backwaren stieg und das Unternehmen wuchs. Ein Neubau musste her. Eigentümer Kowalczyk erklärt: „Heute steht den Mitarbeitern eine Produkti-

onsfläche von 6.000 m² auf einem ausbaufähigen Grundstück mit insgesamt 22.000 m² zur Verfügung.“ Der Unternehmensgründer betreibt damit eine der größten Bäckereien in Unterschlesien und sieht sich als Marktführer im Bereich Technologie und Prozesse.

Produktion

Über fünf Silos à 25 t gelangt das Mehl in die Produktion. Insgesamt beschäftigt die Bäckerei 300 Mitarbeiter, die in drei Schichten rund 200 verschiedene Sorten Backwaren herstellen. Dabei stammt der Maschinenpark hauptsächlich aus Deutschland. Die Stikkenöfen und Gäranlagen liefert die MIWE Michael Wenz GmbH, Arnstein. Brötchenanlagen von Werner und Pfleiderer sowie von der österreichischen König Maschinen Gesellschaft m.b.H., Graz, runden die Brot- und Kleingebäck-Produktion ab. Bei der Fettgebäckherstellung setzt die Bäckerei auf

ZEPPELIN®
REIMELT

Innovative Systemlösungen
aus einer Hand

Rohstoffhandling



++ Bild 2

++ Bild 2
Über einen Touch-Industrie-PC wählt der Versandmitarbeiter die Ware bzw. den Kunden oder die Tour aus

eine kontinuierliche Anlage der CANOL S.r.l., Santorso, Italien. Auf der Line produzieren die Mitarbeiter Berliner mit zwei verschiedenen Gewichten. „Die kleineren Gebäcke werden dabei später nach Gewicht verkauft, die größeren Fettgebäcke nach Stückzahl“, erklärt Witold Kowalczyk.

++ Bild 3
Jeder der Mitarbeiter hat bei der Verteilung der Ware eine eigene Bildschirmfarbe



++ Bild 3



**Von der Planung bis zur Installation
alles „Made by Zeppelin Reimelt“**

Ein perfekt abgestimmtes Rohstoffhandling entscheidet über die Produktqualität: Material-spezifische Lagerung, schonende Förderung, grammgenaue Dosierung, exakte Schüttgut-Temperierung, homogenisiertes Mischen und die Rezeptplanung, -steuerung, -protokollierung und -rückverfolgung sind Prozess-Schritte, auf die es ankommt.

Deshalb entwickeln wir Anlagenkonzepte aus einer Hand, die sich an Ihren individuellen Bedürfnissen ausrichten.

Bauen Sie auf Zeppelin Reimelt – und damit auf Innovationen mit System.

Zeppelin Reimelt GmbH
Messenhäuser Straße 37-45
63322 Rödermark, Germany

Tel.: +49 6074 691-0
foodtechnology@zeppelin.com
www.zeppelin-systems.com



Das Hauptumsatzprodukt ist allerdings ein Weizenmischbrot (70/30) mit einer Teigeinwaage von 500 g. Bei der Produktion kommen möglichst nur natürliche Zutaten und eigene Weizen- und Roggensauerteige zum Einsatz. Auf Convenience-Produkte verzichtet die Bäckerei weitestgehend. „Wir wollen für unsere Kunden unverwechselbar sein“, so Kowalczyk. Den Mehlverbrauch beziffert der Firmeninhaber mit 470 t pro Monat. Die Auslastung der Anlagen liegt bei rund 90 %.

Durchdachte Logistik

Die Bäckerei beliefert insgesamt etwa 1.000 Kunden. Neben 40 eigenen Lkw beliefern Speditionen die Abnehmer. Zu diesen gehören kleinere Lebensmitteleinzelhandelsgeschäfte sowie große Supermarkt-Ketten. Zudem betreibt die Bäckerei zehn eigene Filialen. Alle Verkaufsstellen besitzen einen Cafébereich; ein weiterer Ausbau des Verkaufsstellennetzes ist geplant. Um den Backwarenversand zu bewältigen, setzt Przemysław Wilczura, Leiter der Fertigwarenabteilung, auf das System dispoTool der ToolBox Software GmbH, Eschweiler. „Das System läuft seit der Installation einwandfrei“, bestätigt Wilczura. Durch die papierlose Warenverteilung

konnte die Bäckerei die Produktivität steigern. Zudem konnten Fehlerquote und Warenschwund reduziert werden. Die Verteilung der Backwaren erfolgt via Lichtzeichen. An einem Touch-Industrie-PC wählt der Versandmitarbeiter die Ware bzw. den Kunden oder die Tour aus. Dabei hat jeder der Verteiler eine eigene Bildschirmfarbe. Diese Farbe wird dem Mitarbeiter auf einem mehrfarbigen und mehrzeiligen Display über den Stellplätzen angezeigt. Die Displays lassen sich dabei auf einem Schienensystem flexibel installieren. Hat der Mitarbeiter die Backwaren verteilt, bestätigt er die verteilte Menge am Rechner. So gibt es eine klare Dokumentation, und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit ist möglich. Bei Piekarnia Familijna erfolgte nach einer Kapazitätserweiterung im Jahr 2009 der Austausch der vierzeiligen Displays gegen Displays mit sechs numerischen Anzeigen zum Verteilen und einer Informationsanzeige (System MATRIX 7).

„Rund 200 Displays haben wir bereits ohne Probleme ersetzt“, so Przemysław Wilczura. Die neueren, moderneren MATRIX-7-Displays ermöglichen eine noch schnellere und effizientere Verteilung. Außerdem sind die Anzeigen heller und verbrauchen dennoch weniger Strom. Durch die Umstellung im



++ Bild 4



++ Bild 5

++ Bild 4+5

Bei Piekarnia Familijna erfolgte nach einer Kapazitätserweiterung im Jahr 2009 der Austausch der vierzeiligen Displays gegen Displays mit sechs numerischen Anzeigen zum Verteilen und einer Informationsanzeige (System MATRIX 7)

Backwarenversand konnte die Logistik weiter optimiert werden. Zudem ist ein weiterer Touch-Industrie-PC in Planung.

Wachstumschancen

Wachstumschancen sieht Inhaber Kowalczyk außer mit den eigenen Verkaufsstellen auch in der Belieferung von Discountern. Der Unternehmer erwartet, dass sich der polnische Markt ähnlich wie der deutsche entwickelt. So verlangt der Verbraucher z. B. Roggenbrote ohne Zusatz- und Farbstoffe. Genereller Trend in Polen ist: Premium-Backwaren versus Discounter-Ware. In Polen wuchsen in den letzten zehn Jahren nach Meinung von Kowalczyk die mittleren und größeren Backbetriebe, die kleinen sterben eher. Als Hauptgrund nennt der Unternehmen: „Früher waren die Rohstoffpreise hoch und die Personalkosten gering. Heute ist es umgekehrt.“

Dies begünstige Unternehmen mit größeren, rationalen Produktionen und einem effektiven Versand. Daher ist eins der nächsten Ziele des Unternehmers auch der Ausbau der Expedition und eine Erweiterung der Produktion. +++



++ Bild 6
 Unternehmensgründer Witold Kowalczyk (links) und
 ToolBox-Sales Director Bernd Koletzko

ANZEIGE



Gostol, die richtige Wahl für Ihre Produktion:

60 Jahre Erfahrung in Backereitechnik macht GOSTOL für Sie zu einem zuverlässigen und innovativen Partner. Forschung, Entwicklung und eine professionelle Projektierung sind die Basis für komplette, maßgeschneiderte Lösungen für Ihre Produktion. Wissen und Erfahrung ist unsere Grundlage, um auch Ihre komplexen Anforderungen zu erfüllen. Testen Sie uns!

Ihr Team von Gostol Gopan



Ihr Ansprechpartner in Deutschland:

KÖNIG DEUTSCHLAND GMBH
 Innovativ Ring 8
 91550 Dinkelsbühl

Tel: 09857 - 9759380
 info@koenig-rex.com

KONIG

THE BAKER'S
 CROWN



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.