



Rohstoffprüfung im Labor.



Die wichtigste Produktvariante: Apfel-Blechkekchen.

Handwerklicher Touch

Sie sind die Kuchenspezialisten unter den TK-Bäckern. Die Abnehmer für ihre Produkte mit handwerklichem Touch findet die Erlenbacher Backwaren GmbH aus Groß Gerau in Gastronomie und Heimdienst ebenso wie im Backgewerbe.

■ Frische Äpfel, Quark, Joghurt – kaum ein Rohstoff, den Mikroorganismen nicht als Gaumenschmaus bezeichnen würden. Entsprechend ausgeklügelt ist das Qualitätsmanagement bei Erlenbacher. Rohstoffe werden grundsätzlich nur von ausgewählten und nach Nestlé-Standards zertifizierten Lieferanten eingekauft und nach hauseigenem Monitoring-System bei der Annahme unter die Lupe genommen. Das Hygienekonzept für Produktion und Personal, das vom QM-Leiter Dirk Fischer entwickelt wurde, unterteilt den gesamten Betrieb in Sektionen, so dass präzise und überschaubare Zuständigkeiten und Verantwortungsbereiche entstehen. Die Reinigung findet in dem zweischichtig produzierenden Betrieb in der produktionsfreien Zeit streng nach Plan statt. Ein HACCP-Team, in das auch die Produktentwicklung integriert ist, sorgt für die ständige Weiterentwicklung der Hygienestandards.

Das Unternehmen, das 1973 als Apfelkuchenbäcker für den Heimdienst Eismann begann und 1998 über die Schöller-Holding zum Nestlé-Konzern kam, produziert seit 1977 im hessischen Groß Gerau Kuchen und Torten, die allerdings mit dem französischen Begriff Tarte besser beschrieben sind, weil sie in der Regel auf einem Mürbteigboden und nicht auf Biskuit aufbauen.

Ein Vierteljahrhundert nach der Gründung erweiterte sich 1998 der Abnehmerkreis um Bäckereien, Gastronomie und Foodgroßhandel. 2001 wurde ein

Out-of-Home-Sortiment für den europäischen Markt entwickelt, das sich seither in Spanien, Frankreich, Italien und Skandinavien wachsender Beliebtheit erfreut, unter anderem gehören dazu die erwähnten Tartes, aber auch Produkte, die als Desserts serviert werden, etwa die neue Range der Diabetikerprodukte aus vortportionierten Mousserollen auf Biskuit, die pro Portion exakt eine Broteinheit „auf die Waage“ bringen. Die Diabetikerprodukte werden übrigens mit informativen Analysekärtchen geliefert.

Produktinnovation wird groß geschrieben. 40% der Artikel, die heute zum Sortiment gehören, sind nicht älter als drei Jahre. Zu den jüngsten Kreationen gehören Wellness-Produkte wie eine Pfirsich-Melba-Schnitte mit weniger als 3,5% Fett, eine Zitronen-Aloe-Veraschnitte sowie eine mit Kalzium auf Molkebasis angereicherte Joghurt-Exotic-Schnitte.

Health & Wellness, so Geschäftsführer Bernd Neumeister, seien Schwerpunkte der künftigen Produktentwicklung, ein weiterer die wachsende Bedeutung von einzelportionierten Kuchen und Desserts.

Nicht nur die Rohstoffe, auch die eigenen Produkte müssen den von der Muttergesellschaft Nestlé aufgestellten Anforderungsprofilen genüge tun. Ein Produkt, das im Vergleich zur Konkurrenz von den Verbrauchern nicht mindestens 60% Zustimmung erntet, fliegt aus dem Sortiment. Wiederholt werden diese Tests alle zwei Jahre. Jährlich wird das Werk nach Nestlé-internen Standards auditiert. Für die Kunden im Handel



Sensorikprüfung ist ein Standardverfahren der Qualitätssicherung.

stehen IFS und BRC jeweils auf dem „higher level“ im Vordergrund.

Umgekehrt profitiert man in Groß Gerau natürlich auch von den Kollegen aus dem Mutterhaus. Die technische Lösung für das Verstrudeln von Fruchtkomponenten in einer Sahnefüllung stammt beispielsweise aus dem Eisgeschäft von Schöller. Mit dem TK-Backwarenwerk von Schöller in Uelzen verbindet Erlenbacher der gemeinsame Einkauf und die gemeinsame Lebensmittelrechtsabteilung hier im Werk. Zudem übernimmt Erlenbacher den Vertrieb der Croissants und Laugengebäcke an Großkunden, für die sowohl Backwaren wie Kuchen und Torten als Private Labels produziert werden. Knapp 15% des Umsatzes von Erlenbacher trägt der Verkauf von Uelzener Teiglingen.

Die Absatzkanäle von Erlenbacher sind heute vielfältiger denn je. Die wichtigste Gruppe stellen die Bäckereifachgeschäfte, die zumeist über den Großhandel bedient werden. Produkte unter private Labels gehen vor allem in den Out-of-Home Markt, der aber auch über die C+C-Märkte erreicht wird, in denen Erlenbacher mit einer schmalen Range speziell dafür produzierter Produkte wie Plattenkuchen, Schnitten und Rundkuchen vertreten ist, die vor dem Servieren nur mehr aufgetaut werden müssen. Die Gastronomie wird überwiegend über den Fachgroßhandel erreicht. Große Hoffnungen setzt Neumeister in den Export, der sich derzeit auf die südeuropäischen Märkte konzentriert und knapp 13% des Umsatzes erreicht hat. Wie hoch der allerdings ist, liegt bei Nestlé unter Verschluss. Nur so viel ist zu erfahren: 2004 wurden auf den fünf Linien in Groß Gerau 17.431 t Kuchen produziert, was immerhin einem Zuwachs gegenüber dem Vorjahr von 6,1% entspricht. Gebrauchte wurden dazu unter anderem 2.400 t Mehl, 2.200 t Frischäpfel, 800 t Zwetschen, 1.700 t Quark, 300 t Kirschen und 600 t Butter. ■

einfach schnell sauber

Erfahrung und konsequente Entwicklung ermöglichen maximale Leistung!

HSA 2000 ECO:

- ➔ **Reinigt:**
 - Stikkenwagen mit und ohne Bleche
 - Körbe 2 m hoch auf einer Palette gestapelt
 - Backformen
- ➔ **Minimaler Platzbedarf**
auf Wunsch direkt in der Ecke stehend, ab 1,8 m x 1,9 m
- ➔ **Minimaler Wasserverbrauch**
ab 4 l Klarspülwasser für 2 Stikkenwagen
- ➔ **Minimaler Energiverbrauch**
durch geschlossenen Kreislauf und umfassende Isolierung



Sie glauben es nicht?
Testen Sie uns
in Ihrem Betrieb!



Johannes Guggenberger Reinigungstechnik

Untere Mühle 1 · 88489 Wain/Auttagershofen
Telefon (0 73 53) 9 80 80 · Fax (0 73 53) 9 80 849
E-Mail: info@guggenberger.biz
Internet: www.guggenberger.biz

spirac[®]n 200 B Die neue »kleine« Universalbandwaschanlage



- äusserst stabiles KITZINGER Edelstahltransportband
- stabiles, verschweisstes Maschinengehäuse
- leichte Reinigung durch abnehmbare Hauben
- erstklassige Waschergebnisse durch kräftige Markenpumpen und computeroptimierte Düsengeometrie
- Maschine auf 4 Schwerlastrollen, geringer Platzbedarf
- vielseitig einsetzbar für Behälter, Bleche, Kleinteile und Körbe

KITZINGER

Apparatebau GmbH
Altholzkrug 9, 24941 Flensburg
Fon 0461 95366, Fax 93286
www.kitzinger-gmbh.de