



Auf Expansionskurs

Konditormeister Ralf (rechts) und Bäckermeister Stefan Rösner (links) planen derzeit die Erweiterung ihrer Produktion um eine Expeditions- und eine TK-Lagerhalle.



Vor einem Monat meldete die Presse, dass die Filialen von Bernhard's Backhaus (Tochter von Gramss, Bamberg) und Backstube Rösner in Würzburg künftig aus einer Backstube beliefert werden. Die Produktion ist bereits weitgehend gerüstet, bis November sollen Expedition und TK-Lager dazukommen.

■ Noch sieht es auf den Nachbargrundstücken in der Würzburger Hertzstraße ruhig aus, doch bald schon werden die Bagger anrollen und Platz schaffen für das geplante TK-Lager und die neue Expedition. Letzteres bringt Raum in der vorhandenen Bäckereihalle für die zusätzlichen Etagen- und Stikkenöfen, die demnächst aus der bisherigen Backstube von Bernhard's rüberkommen.

Ansonsten wird sich in der Produktion, abgesehen von der täglichen Betriebsdauer, wenig verändern. Denn längst sind Bäckerei wie Konditorei so ausgelegt und organisiert, dass sie nicht nur die eigenen 32 Filialen der Rösner Backstube, sondern mit wenig zusätzlicher Backfläche auch die 40 von Bernhard's Backhaus in und um Würzburg versorgen können.

Die Brot- und Brötchen-Abteilung ist perfekt durchrationalisiert. Ganze neun Bäcker plus vier Hilfskräfte zum Wegsetzen der Teiglinge sind pro Schicht an Bord. Je nach Bedarf produzieren sie derzeit täglich in einer Schicht drei bis sechs Tonnen Brot, 30.000 bis 60.000 Brötchen und 6.000 bis 8.000 Hörnchen für die Rösner-Filialen. Die Hörnchen werden über eine Euroline von Fritsch aufgearbeitet, eine Quadro liefert die Rosen-, Roggen- sowie die eckigen Brotchen und die neueste Investition, eine Softline von Kemper, ist mit ihrer Stundenleistung von 12.000 Stück dem größeren Bedarf problemlos gewachsen.

Die sechsreihige Anlage ist modular aufgebaut und besteht aus Vorportionierer, Kopfmaschine, Beschickungseinrichtung, Austra-

gebändern, Zwischengärschrank, Langwirker, Schneide- und Stüpfelstation, Bestreuungseinrichtung und automatischem Abzugssystem.

Als Kopfmaschine setzt Rösner eine Soft-Star von Kemper ein. Die Hochleistungs-Teigteil- und Wirkmaschine verarbeitet Teige mit einer Teigausbeute von 150 bis 165%. Teiler und Wirkeinheit verfügen jeweils über einen separaten Antrieb. Das hydraulische Teilsystem wird bei einem Produktwechsel automatisch über ein Servo-Proportionalventil auf das neue Produkt eingestellt. Die Wirkstation, die ebenfalls von der speicherprogrammierbaren Steuerung ihre Befehle erhält, ist stufenlos regelbar. Ein übersichtliches Touch-Screen-Display ermöglicht vor Ort die Steuerung der Anlage und deren Überwachung. Über

Die neue Ofengeneration für Top-Produktion



Professional-line
Professional-line



Erleben Sie Zukunft
live auf unserem
Stand Halle 4.0,
Stand 110

Schön, dass die neue Ofengeneration von WP-L
einem die richtige Kaufentscheidung so leicht macht



WP WERNER & PFLEIDERER
LEBENS MITTELTECHNIK

HORSTMANNGROUP

22 Konditoren (davon 9 Lehrlinge) produzieren täglich das, was rund 30% des Umsatzes der Filialen ausmacht. Täglich werden 5-6 Sorten frisch produziert und die klassische runde Form ist dabei Markenzeichen.



Die Bäckerei ist automatisiert: Brotanlage und 12.000er Brötchenanlage von Kemper, dazu, ebenfalls aus Rietberg, eine Quadro (nicht im Bild) und eine Feingebäcklinie von Fritsch.



Über einen Seitenausstrag versorgt die Brötchenanlage die Brezelschlinger mit portioniertem Teig.



eine Queraustragung beliefert die Anlage außerdem den Brezelstrangroller, an den sich ein Tisch für das händische Schlingen anschließt.

Alle Kleingebäcke werden über Gärunterbrecher gefahren, die meisten auch in der Produktion abgebacken. Lediglich in fünf Rösner-Filialen in LEH-Vorkassenzonen stehen Öfen, die mit halbgebackener, aber ungefroster Ware beschickt werden. Gebacken wird auf einem Netzbanddurchläufer, vier Stikken und zwei Etagenöfen. Weitere Öfen und Gärunterbrecher kommen in Kürze aus Bernhard's Backstube dazu.

Ganz anders sieht die Welt der Rösner-Backstube in der zweiten Produktionshalle aus. Blanke Arbeitstische, an denen ruhig und kon-

zentriert gearbeitet wird, dominieren das Bild. Es sind eher Geräte wie Glasierer oder Kuchenschneider als Maschinen, die den 22 Konditoren die Arbeit erleichtern. Handarbeit ist Trumpf, der gute Ruf verpflichtet eben nicht nur bei der Auswahl der Rohstoffe. Und es ist ein wenig wie in guten alten Zeiten. Das ganze Sortiment der Konditorei wird hier noch gefertigt: Eis ebenso wie feine Trüffel, Baumkuchen, Spritzgebäck, Plätzchen und Lebkuchen, Torten und Blechkuchen. Letztere eher weniger, denn der Name der Rösners steht unter anderem auch für die traditionelle runde Form der Torten. 30 Stück gibt's durchschnittlich im Laden, davon allein zwölf Cremetorten. Die Konditoren sind allerdings nicht nur für die süßen Sünden

zuständig. Auch Feingebäck und Krapfen gehören in ihren Arbeitsbereich. Die Feingebäckteige werden auf der Euroline von den Bäckern vorgerollt und anschließend bei den Konditoren über eine kleine Aufarbeitungsanlage fertiggestellt. Eine automatische Krapfenlinie und zwei kleine Fettpfannen bewältigen das Fettgebäckangebot. Die Liebe und Sorgfalt, mit der man sich bei den Rösners der Konditorei und Feingebäckabteilung widmet, zahlt sich aus. Jeden dritten Umsatzeuro generiert das Konditoreisortiment. Zählt man die Feingebäcke hinzu, sind es sogar 45%. Auf Platz 1 der meistgekauften Produkte stehen mürbe Hörnchen, auf Platz 5 runde Kuchen wie Rahm-Käse, gedeckter Apfel und Bienenstich.

Die beiden Eignerfamilien haben sich bislang die Arbeit aufgeteilt. Konditormeister Ralf Rösner ist zuständig für die Konditorei und das Personalwesen, seine Frau Petra managt mit zwei Mitarbeitern das Büro, sein Vater Walter arbeitet im schicken Bäckeroutfit als Galionsfigur in der Filial- und Kundenbetreuung. Cousin Steffen Rösner, Bäckermeister seines Zeichens, ist zuständig für die Bäckerei, Versand und Verwaltung, seine Frau Christine hat die Filialaufsicht, sein Vater Erich schaut täglich im Versand nach dem Rechten. In der neuen, gemeinsam mit der Gramss-Tochter Bernhard's Backhaus gegründeten BB-Rösner Backstube GmbH sollen die kompakten Führungsstrukturen erhalten bleiben. Hinzu kommen lediglich Siegfried Wolff als künftiger Vertriebsmanager und Partner Gerhard Gramss, der das Controlling übernimmt.

Die beiden Betriebe, die künftig aus einer Backstube beliefert werden, ergänzen sich jedoch nicht nur in der Führung. Auch im Sortiment werden beide von der neuen Kooperation profitieren. Bernhard's Backhaus bekommt ein interessantes und profitables Konditoreisortiment dazu, und die Rösners übernehmen das Know-how der Gramss-Tochter in Sachen warme Snacks. Und wenn voraussichtlich ab November dieses Jahres die Neubauten stehen, wird man weiterschauen, was aus dem Rösner-Sortiment sich möglicherweise für die TK-Schiene der Bamberger eignet. ■



Viel Ofen für wenig Platz.

Kennen Sie das? Die Produktionsanforderungen an Ihre Firma steigen – doch der Platz, der Ihnen zur Verfügung steht, bleibt



gar ein neues, größeres bauen... Doch leider wird beides so richtig teuer – ganz zu schweigen von der Behinderung Ihrer laufenden Produktion. Gibt es denn keine bessere Lösung? Es gibt sie: Denken Sie einfach vertikal. Denken Sie an einen Durchlaufbackofen wie den MIWE thermo-rollomat,

der bis zu sieben Backkammern übereinander fassen kann.

Dabei backt jede Kammer völlig unabhängig von den anderen, ganz gleich, welches Produkt Sie wünschen. Jede Kammer hat

gleich. Nun könnten Sie Ihr Firmengebäude zwar erweitern oder

Ihre eigenen, problemlos einrichtbaren Temperatur- und Schwadenzonen. Und weil der MIWE thermo-rollomat so reibungslos mit ausgefeilter Beschickungs- und Entladetechnik

zusammenarbeitet, geht mit dieser Investition – so quasi nebenbei – eine weitere Produktionssteigerung einher.

Sprechen Sie mit uns, wenn Sie jede Menge Ofen für wenig Platz suchen. Selbstverständlich erarbeiten unsere Ingenieure gerne ein speziell für Ihren Betrieb optimiertes Konzept.