

# Butterkuchen als Wachstumstreiber

Die Landbäckerei Tönjes in Ganderkesee bei Bremen betreibt 22 eigene Filialen und stieg 1998 in die Belieferung des Lebensmittelhandels mit Feinen Backwaren ein. Heute gilt die Bäckerei als erste Adresse für Butterkuchen.



++ Im Tiefkühlbereich hat das Unternehmen als Co-Produzent für Eigenmarken bedeutender Tiefkühlfirmen Anteil am deutschen und europäischen Backwarenmarkt. So mancher Kunde hat also, ohne es zu wissen, den Tönjes-Butterkuchen schon probiert

+ Fragt man Bäckermeister Gerold Tönjes nach dem umsatzstärksten Produkt, ist die Antwort: Butterkuchen. Dies liegt allerdings nicht nur daran, dass die Kunden in den 22 Verkaufsstellen gerne zum Blechkuchen greifen und die Landbäckerei Tönjes beim Verbraucher für den Kuchen bekannt ist. Sondern es liegt auch daran, dass Gerold Tönjes sich mit der Produktion von Butterkuchen und Gebäckschnecken ein zweites Standbein neben dem klassischen Filialgeschäft geschaffen hat.

Dies geschah eigentlich eher zufällig, als der Geschäftsführer während einer Messe auf das Thema TK-Kuchen angesprochen wurde. Dies war 1998 und im Filialunternehmen wurde ein entsprechendes Konzept entworfen. Dazu gehörte nicht nur die Investition in neue Anlagen, sondern auch der Aufbau eines IFS-Systems, welches die Großkunden forderten. Somit gehört die Landbäckerei aus Ganderkesee zu den ersten Filialbäckereien mit IFS-Zertifikat. Dabei war die Einführung aufwendig, erklärt Juniorchef Axel Tönjes. Wände in der Produktion mussten umgestellt werden, um die Zugänglichkeit der Komponentenanlage zu gewährleisten. Zudem wurden neue Metalldetektoren aufgestellt und auch der Verwaltungsaufwand stieg. Bei den Mitarbeitern war Überzeugungsarbeit nötig, damit der Arbeitsstandard wirklich gelebt wird, erläutert Geschäftsführer Gerold Tönjes die Herausforderungen. Aber der Aufwand hat sich gelohnt. Nicht nur das zweite Standbein, die Belieferung des Handels und von Heimlieferdiensten, ist erfolgreich, sondern die Rückverfolgbarkeit aller Zutaten gibt der Bäckerei auch im Filialbereich Sicherheit, so Juniorchef Axel Tönjes. Heute sind Lebensmittel- und Biotechnologin Denise Linke und



++ Heute betreibt die Landbäckerei Tönjes innerhalb eines Umkreises von ca. 100 km insgesamt 22 Filialen, als Shop-in-Shop bzw. Stand-alone-Standort, größtenteils mit angeschlossenem Sitz-Café-Bereich

ihr Team für das Qualitätsmanagement verantwortlich. Die Expertin ist zuständig für die Eingangskontrolle der Rohstoffe, bereitet die Audits vor, schult Mitarbeiter und überprüft die Produkte, um die Qualität der Backwaren zu gewährleisten.

## Butterkuchen vs. Zuckerkuchen

Butterkuchen muss nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs in Teig und Auflage zusammengenommen mindestens 30 Teile Butter oder eine entsprechende Mengen Butterreinfett bzw. Butterfett auf 100 Teile Getreidemahlerzeugnisse und/oder Stärke enthalten. Andere Fette wie z. B. Margarine darf Butterkuchen nicht enthalten. Ein Kuchen, der mit Margarine hergestellt wird, müsste dann z. B. Zuckerkuchen genannt werden. Zucker- und Butterkuchen sind Blechkuchen aus Hefeteig. Diese können z. B. mit Mandelblättchen oder in manchen Regionen auch mit gehackten Nüssen bestreut werden. Weiterhin wird der Kuchen mit Zucker oder einer Zimt-Zucker-Mischung bestreut. Oft werden die Kuchen ohne Füllung angeboten, aber es gibt die Feinen Backwaren auch mit Creme- oder Fruchtfüllungen. Der Butterkuchen ist in den Niederlanden, Dänemark sowie Deutschland bekannt. Dabei gibt es durchaus regionale Unterschiede. So wird der Kuchen in manchen Teilen Deutschlands mit Kardamom gewürzt. Zudem ist das Gebäck oft ein Bestandteil von Feierlichkeiten wie Taufen, Hochzeiten, aber auch von Beerdigungen.



++ Die Geschäftsführer Gerold und sein Sohn Axel Tönjes



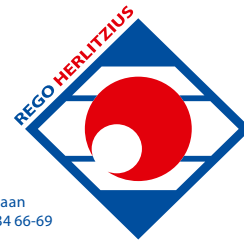
++ 2015 wurde neben dem Butterkuchen auch der Kürbisstuten der Landbäckerei Tönjes mit dem Gütesiegel „Kulinarischer Botschafter“ ausgezeichnet

**Produktion**

Durch das ständige Wachstum war es nötig, eine neue Produktion zu errichten. Und so wird seit Dezember 1999 an der Rudolf-Diesel-Straße in Bookhorn produziert. Auf einem 16.000 qm großen Grundstück entstand eine 3.000 qm große Backstube mit weiteren 1.000 qm für Sozialräume, Lager und Büros. Tagtäglich werden über 200 Sorten Brot, Brötchen und Kuchen auf einer Gesamtofenfläche von 210 qm hergestellt. 10 Firmenfahrzeuge beliefern bis zu dreimal täglich die 22 Filialen. Alle Verkaufsstellen bekommen sämtliche Kleingebäcke als Teiglinge. Diese werden vor Ort gebacken. Jeweils 50 % der Filialen haben bereits einen Herdofen, wo die Brötchen direkt auf der Herdplatte gebacken werden. Die anderen Verkaufsstellen haben noch Umluftöfen, sollen aber auch einen Laden-Etagenofen erhalten. Der Grund dafür ist die Steigerung der Gebäckqualität und um sich vom Handel zu unterscheiden, so Konditor- und Bäckermeister Axel Tönjes.

Insgesamt arbeiten rund 240 Mitarbeiter im Unternehmen. In der Produktion wird an fünf Tagen die Woche im 1 ½-Schichtbetrieb gearbeitet. Dabei trägt Produktionsleiter Henrik Podorf die Verantwortung.

Die Teigmacherei wird über eine insgesamt 48 Tonnen fassende Mehlsiloanlage bestehend aus fünf Mehl-Innensilos und Kleinstverwiegung mit den notwendigen Zutaten versorgt. Der Teig für die Feinen Backwaren gelangt per Hebekipper in die 18 m lange Feingebäckanlage von Rondo. Die Anlage verarbeitet bis zu 1,2 Tonnen Teig pro Stunde. Exakt einzustellende Füll- und Dosierstationen sorgen dafür, dass



Rheinische Str. 6, 42781 Haan  
Tel.: 0 21 29 - 34 66 - 0, Fax: 34 66-69  
mail@rego-herlitzius.com

www.rego-herlitzius.com

**Messeaktion - Planetenmaschinen  
REGO® PM 60 - 200**



**REGO® PM 60**

Listenpreis + Zusatzkessel  
19.400,- + 1.666,- = ~~21.066,-~~

**11.990,-**



**REGO® PM 80**

Listenpreis + Zusatzkessel  
23.500,- + 2.555,- = ~~26.105,-~~

**14.990,-**



**REGO® PM 100**

Listenpreis + Zusatzkessel  
28.780,- + 3.017,- = ~~31.797,-~~

**19.990,-**



**REGO® PM 140**

Listenpreis + Zusatzkessel  
35.400,- + 3.940,- = ~~39.340,-~~

**25.990,-**



**REGO® PM 200**

Listenpreis + Zusatzkessel  
39.450,- + 4.525,- = ~~43.975,-~~

**29.990,-**

Aktionspreise gelten für Gehäuse lackiert (nicht Edelstahl).  
Alle Preise zzgl. MwSt. gültig bis 30.04.2016

**11.-16.03.2016  
Messe Hamburg  
Halle B6,  
Stand 309**



Die Geschichte der  
Landbäckerei Tönjes - mehr erfahren  
unter [www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)



++ Oben: Eine Anlage bringt erst die Butter auf den Kuchen auf und anschließend folgen die Mandelblättchen und der Zucker; Unten: Nach dem Schneiden folgt das Frostern und das anschließende Verpacken

Teilchen wie z. B. Schnecken, Plunder oder auch Wickelkuchen immer die gleiche Form und Qualität haben.

Der ausgerollte Hefeteig für den Butterkuchen wird nach dem Schneiden auf Bleche abgesetzt. „Wir verwenden nur reine Butter und hochwertige Rohstoffe für den Butterkuchen – selbst die Bleche werden mit Butter gefettet“, betont Seniorchef Gerold Tönjes. Nach der Aufarbeitung folgt die automatische Dressiermaschine der Firma Boyens, die für den immer gleichmäßigen Abstand der Butter auf dem Gebäck und die entsprechenden Mengen Mandeln und Zucker sorgt.

Gebacken wird in Daub Thermo-Roll-Öfen. Die Wagenöfen lassen sich schnell und einfach bedienen und backen mit der gleichmäßigen Backqualität eines Etagenofens, so Geschäftsführer Axel Tönjes. Die gebackenen Kuchen kommen nach dem Auskühlen zum Schneiden in eine vollautomatische Schneidemaschine der KRUMBEIN rationell GmbH & Co. KG mit einer Leistung von 180 Blechen pro Stunde. So entstehen einheitlich große Stücke Kuchen ohne Rand. Die Schneideanlage wurde zudem verbessert und angepasst. Die Gebäcke landen nach dem Schneiden wieder auf Blechen, auf denen bereits eine perforierte Pappe liegt. So lassen sich die Stücke nach dem Frostern besser trennen und damit auch einfacher verpacken.

Wenn der Kuchen nicht in einer der eigenen Verkaufsstellen landet, folgen die Schockfrostung bei - 40 °C in einer Anlage von Koma und das anschließende Verpacken. Dabei ist die Bäckerei Co-Produzent für Eigenmarken bedeutender Großfilialisten. So mancher Kunde in Europa hat wohl, ohne es zu wissen, den Tönjes-Butterkuchen schon probiert.

### Zukunftspläne

Durch den Einstieg in die TK-Backwarenproduktion konnte die Bäckerei den Jahresumsatz kontinuierlich steigern und auch die Einführung des IFS bietet Sicherheit für das Filialgeschäft. Auch der Neubau auf der grünen Wiese wäre ohne das zweite Standbein TK-Backwaren nicht möglich gewesen, so Gerold Tönjes. Zudem konnte die Bäckerei ihre bestehenden Anlagen weiter auslasten. Gerold und Axel Tönjes denken, dass der TK-Backwaren-Markt weiter wachsen wird und sehen Chancen, als Anbieter hochwertiger Gebäcke mitzuwachsen. Aber auch das Filialgeschäft haben die Geschäftsführer im Blick. So bestehen Wachstumsmöglichkeiten durch den Ausbau des eigenen Filialnetzes und auch im Snack-Bereich. Zudem setzt das Familienunternehmen auf Gebäckspezialitäten passend zur Saison. So gibt es jeden Monat ein neues Brot: z. B. Quark- und Spargelbrot im Frühling, Apfelweinkrustenbrot im Sommer oder Nussbrot im Herbst. Aber bekannt ist die Bäckerei für den Butterkuchen.

+++



## **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](http://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](mailto: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.**