

Check Up

Back. **Business**

DAS ENTSCHIEDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

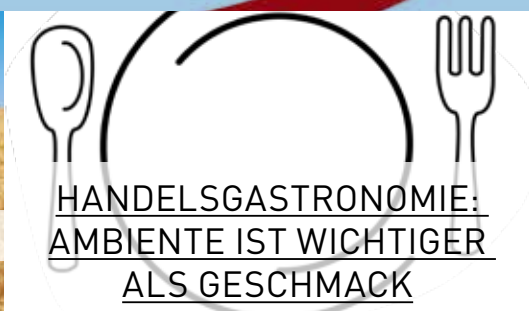


ÜBERNAHME?
FUSION?
SCHLIESSEN?

**Mit welcher Strategie sich Bäcker jetzt
am Markt durchsetzen**



ERNTE 2020: Es wird teurer!



HANDELSGASTRONOMIE:
AMBIENTE IST WICHTIGER
ALS GESCHMACK



Flexible Teigbandanlagen

Liebe Leserinnen und Leser,



wie fragil derzeit die gesundheitliche Situation und damit auch die der Wirtschaft ist, zeigen die steigenden Corona-Infektionszahlen. Israel hat als erstes Land weltweit zum zweiten Mal einen landesweiten Lockdown verhängt. Dieser soll zunächst drei Wochen andauern. Für den Einzelhandel und

die Gastronomie ist das eine Katastrophe. Auch in Deutschland steigen die Zahlen. Die Geschäftsleute bangen vor einer erneuten Schließung des öffentlichen Lebens. Die umso wahrscheinlicher wird, wenn das rücksichtslose Verhalten einiger weniger weiter zunimmt. Wut und Fassungslosigkeit steigt auf, bei Nachrichten über Partygänger, die trotz Corona-Infektion feiern gehen statt in der verhängten Quarantäne zu bleiben, so wie vor ein paar Tagen eine junge Frau in München. Alle Personen, die mit ihr Kontakt hatten, müssen so lange zu Hause in Quarantäne verharren, bis das Ergebnis des Corona-Tests vorliegt und grünes Licht gibt. Dabei sollte doch mittlerweile allen klar sein, dass wir mehr denn je eine Solidargemeinschaft sind und nur gemeinsam die Auswirkungen des Corona-Virus beeinflussen können – sowohl in die eine als auch in die andere Richtung.

Genau dieser Punkt ist auch ein wesentlicher Erfolgsfaktor von Bäckereien. Denn die müssen momentan mehr als jemals zuvor agil am Markt agieren, um sich zu behaupten. Hierfür benötigen sie

aber auch starke und kompetente Lieferanten, die Innovationen aktiv mitgestalten (Zukunft sichern, Seite 16). Um schnell auf neue Entwicklungen reagieren zu können, bedarf es vor allem auch flexiblerer Produktionsanlagen. Genau diesen Aspekt hat der österreichische Maschinenbauer König bei der Entwicklung seiner Anlagen in den Fokus gestellt. So kann die Artisan-Teigbandanlage die unterschiedlichsten Backwaren schneller und in höherer Stückzahl produzieren (ab Seite 8). Wir haben das Unternehmen in Graz besucht und uns mit Bäckermeister Maximilian Kraus unterhalten, der vor kurzem seine erste König-Maschine in Betrieb genommen hat. Dass er trotz der Pandemie investiert, liegt unter anderem auch an der vertrauensvollen Unterstützung des Maschinenbauers. Denn dieser ist in Vorleistung gegangen. Für dessen Geschäftsführer Wolfgang Stauer ist eine Partnerschaft auf Augenhöhe nicht bloß eine Worthülse, sondern wird auch gelebt. Es geht ihm dabei um langfristige Ziele, statt um kurzfristige Zahlen. Es wäre gut, wenn diese Denkweise auch auf so manche Partygänger übergehen könnte ...

Viel Vergnügen beim Lesen und bleiben Sie gesund!

Paola Rentsch,
Chefin vom Dienst

Check Up

Back.Business

Telefon (040) 30 68 52 - 0
Fax (040) 30 68 52 - 10
e-mail: info@back.business



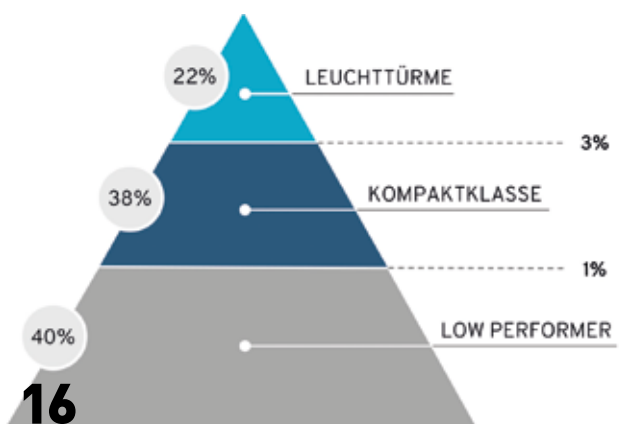
32

Intelligente Frischetheke: Über eine ausgeklügelte Kameratechnik wird die Zeigebewegung der Kund*innen in Echtzeit erkannt und das Produkt angestrahlt. Parallel werden Informationen zur Ware auf die Glasscheibe der Theke projiziert.



20

Ernte 2020: Trotz Trockenheit, Unwetter und negativer Auswirkungen der Pandemie ist die globale Getreideproduktion im Gegensatz zu den Vorjahren größer als der Verbrauch. Aber: Vieles wird teurer, etwa Brotweizen und Sonnenblumenkerne.



16

Zukunft sichern: Das Wettbewerbsumfeld der Bäckereien sortiert sich neu. Jeder zweite Betrieb ist in seiner Existenz bedroht. Jetzt kommt es darauf an, die eigene Situation realistisch einzuschätzen und die richtigen Entscheidungen zu treffen.

INHALT

UNTER DIE LUPE GENOMMEN

König Maschinen: Höchste Präzision aus einer Hand 8

UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Welche Strategie sichert die Zukunft des eigenen Betriebes? 16

ROHSTOFFE

Ernte 2020 fällt besser aus als erwartet 20

RUBRIKEN

Editorial	2
News/Branchenkurzmeldungen	4
Internationale Kurzmeldungen	28
Produktneuheiten	32
Personalien und Termine	34
Handelsregister	36
Impressum/Fotohinweis	38
Wie kriegen Sie's gebacken?	39
Diesmal: Gerhard Gröber, Bakery Lab Manager sowie Gründungsmitglied der Bäckernationalmannschaft	

**Nachhaltig und sicher:
Weniger Pestizide!**



**Integrated[®]
Pesticide
Monitoring**

Osterbrooksweg 69 | 22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 57
hoenig@specialtybrokers.de
INFO: www.specialtybrokers.de/ipm

Ein Drittel weniger Exporte in die USA



Die deutschen Keks- und Backwarenhersteller leiden erheblich unter den 2019 verhängten US-Strafzöllen auf Süßgebäck in Höhe von 25 Prozent. Die Exporte in die USA seien im ersten Halbjahr um 30 Prozent eingebrochen, berichtete der **Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie** (BDSI). Die USA waren für die Hersteller von feinem Gebäck bislang der wichtigste Markt außerhalb der EU.

„Die mittelständischen, überwiegend von Familien geführten Unternehmen haben von heute auf morgen und ohne eigenes Verschulden einen wesentlichen Markt verloren, den sie sich über Jahrzehnte sehr mühsam aufgebaut und erschlossen haben“, klagt **Andreas Nickenig, Vorsitzender der Fachsparte Feine Backwaren** im BDSI. Dies gefährde auch Arbeitsplätze in Deutschland. Denn das US-Geschäft sei für viele Unternehmen wichtig für die Auslastung der Produktionsstätten.

Im Handelsstreit zwischen den USA und der EU hatte Washington Ende 2019 nach Industrieprodukten wie Stahl und Aluminium auch europäische Lebensmittel wie Wein, Käse, Butter und Olivenöl mit Strafzöllen belegt. Auch bestimmte Backwaren sind davon betroffen. Amerika sieht den Schritt als Vergeltung für rechtswidrige EU-Subventionen für den Flugzeugbauer Airbus, den Haupttrivalen des US-Herstellers Boeing.

Die Gebäckhersteller zeigten sich enttäuscht von der Politik. In dem jüngsten Verfahren zur Änderung der Strafzollliste habe sich gezeigt, dass Deutschland den Fokus auf die Industriegüter lege. Frankreich und Italien hätten sich wesentlich stärker für ihren Lebensmittelsektor eingesetzt. Der Verband plädiert für die Einrichtung eines europäischen Ausgleichsfonds zur Entschädigung unbeteiligter Branchen bei Auseinandersetzungen wie dem Airbus-Streit. Länder wie die USA und China verfügten bereits über entsprechende Instrumente. PR

Salzreduktion unter fairen Bedingungen

Grundsätzlich unterstützen die Großbäckereien die nationale Reduktionsstrategie von **Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft**. „Um die Reduzierungsbemühungen unserer Mitglieder zu koordinieren, haben wir den Arbeitskreis Reformulierung ins Leben gerufen. Dieser arbeitet aktuell an der Gestaltung der Zielvereinbarung zur Salzreduktion in Brot und Backwaren“, erklärt **Prof. Dr. Ulrike Detmers, Präsidentin des Verbands Deutscher Großbäckereien** auf der Jahrespressekonferenz Anfang September. Die Lieferbäckereien haben bereits den Salzgehalt wichtiger Brotsorten schrittweise reduziert, sodass im deutschen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) nur noch verpackte Brote mit Salzgehalten zwischen 1,0 und 1,3 Prozent angeboten werden. Da verpacktes Brot im LEH das bedeutendste Backwarenssegment ist mit mehr als 70 Prozent Marktanteil, ist ein großer Teil der deutschen Backwaren bereits auf einem niedrigen Salzniveau.

Bei den Filialbäckereien stehen diesbezüglich noch einige Anstrengungen bevor, so Prof. Detmers. Ihr Angebot ist vielfältiger und vielfach handwerklich geprägt, gleichzeitig ist ihr Marktanteil geringer als der der Lieferbäckereien. „Daher sollte eine behutsame Reduktion über längere Zeit vorgenommen werden, die auf den hohen Anteil an Brotspezialitäten sowie auf die technischen Möglichkeiten im Filialbereich Rücksicht nimmt. Grundsätzlich sind viele Filialbäckereien bereit, eine Salzreduktion mit Augenmaß anzugehen, hierzu wird der Verband weitere Gespräche koordinieren“, betont Prof. Dr. Detmers. Alle Reduzierungsschritte im Filialbereich müssten unter fairen Bedingungen, also im Gleichschritt mit den Kollegen des Bäckerhandwerks, geschehen. Denn Salz ist ein wichtiger



Geschmacksträger. Es wäre ein falsches Signal, wenn salzreduzierte Backwaren von den Verbraucher *innen gemieden würden. PR

Heberer will Produktion in Weimar schließen

Die Wiener Feinbäckerei Heberer plant die Produktion in Weimar Ende Februar 2021 einzustellen. 74 Arbeitsplätze seien davon betroffen. Die restlichen 75 Arbeitsplätze (Verwaltung, Vertrieb und Eigenfilialen) in Thüringen sollen nahezu komplett erhalten bleiben. Laut MDR habe der Produktionsstandort Weimar seit mehreren Jahren finanzielle Probleme und die Auswirkungen der Pandemiemaßnahmen wirtschaftlich nicht abfangen können. Filialen mussten vorübergehend geschlossen werden und HoReCa-Kunden seien weggebrochen. Erschwerend komme hinzu, dass das Unternehmen keine staatlichen Hilfen erhalte. Heberer produziert bislang an drei Standorten: am Hauptsitz in Mühlheim/Main, Weimar und Zeesen bei Berlin. PR

MELDUNGEN IN EINEM SATZ

- Der **Onlinekanal** ist nach wie vor Gewinner der Pandemie – auch im Weihnachtsgeschäft, so das Ergebnis einer **IFH**-Umfrage: Ein Großteil der Befragten will online einkaufen
- Laut **Verbandspräsidentin Prof. Dr. Ulrike Detmers** haben die Mitglieder des **Verbands der Großbäcker** in den vergangenen Jahren Rohstoffe mit hohem Gehalt an Transfettsäuren (TFA) durch solche mit niedrigem Gehalt ersetzt – der TFA-Gehalt dieser Backwaren liege unter 2,0 Prozent
- Begleitet von Warnstreiks konnte Ende August zum 1. September eine **Tarifierhöhung** von 2,3 Prozent für die rund 1.500 Beschäftigten der **Lieken-** und **Bäckerbub-**Betriebe (**Edeka**) in Baden-Württemberg und im Saarland ausgehandelt werden
- **Dr. Oetker** übernimmt **Torte.de**
- **Hefeindustrie** kündigt Preiserhöhungen an, wegen Preisanstieg von Rübenmelasse, der wichtigste Rohstoff bei der Frischhefeherstellung; Ursachen sind die geringeren Erträge (Trockenheit) und Anbauflächen sowie verstärkte Nachfrage von Futterherstellern

CROISSANT ROYAL

Genuss auf
französische Art!

NEU
in 80g

- ✓ Französisches Buttercroissant in gerader Form
- ✓ Typisch knuspriger Charakter mit großporiger Krume
- ✓ 24 % Butteranteil im Teig
- ✓ 80 g Stückgewicht

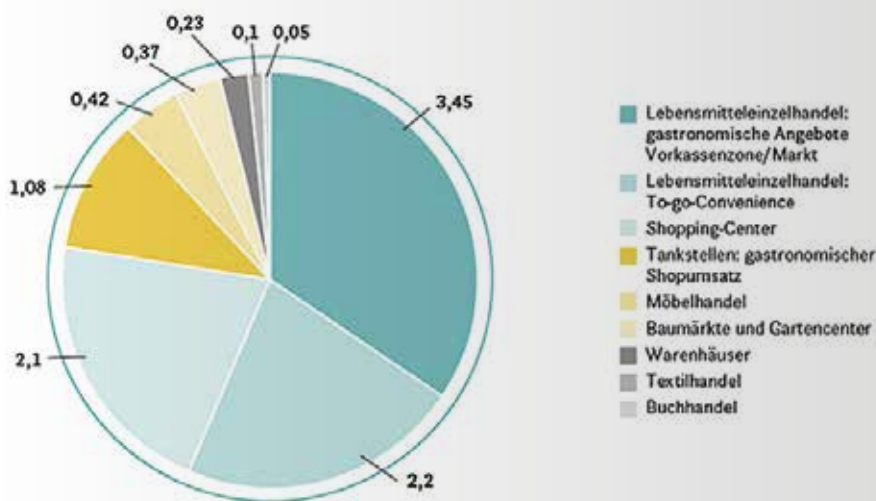
Ambiente wichtiger als Geschmack

Die Handelsgastronomie ist ein wachsender Markt. Das Produktportfolio wird immer attraktiver verbunden mit größerer Kundenorientierung. Laut der Studie „Handelsgastronomie in Deutschland 2020“ des **EHI Retail Institutes** erwirtschaftete der deutsche Einzelhandel 2019 mit seinen Versorgungskonzepten in den Vorkassenzonen, mit To-go-Convenience und gastronomischen An-

geboten auf der Fläche einen Jahresumsatz von rund zehn Milliarden Euro an mehr als 35.000 Verkaufsstellen. Das entspricht einer Steigerung von rund vier Prozent gegenüber 2017. Jeder zweite Kunde der Handelsgastronomie kauft bei der Gelegenheit auch andere Artikel vor Ort.

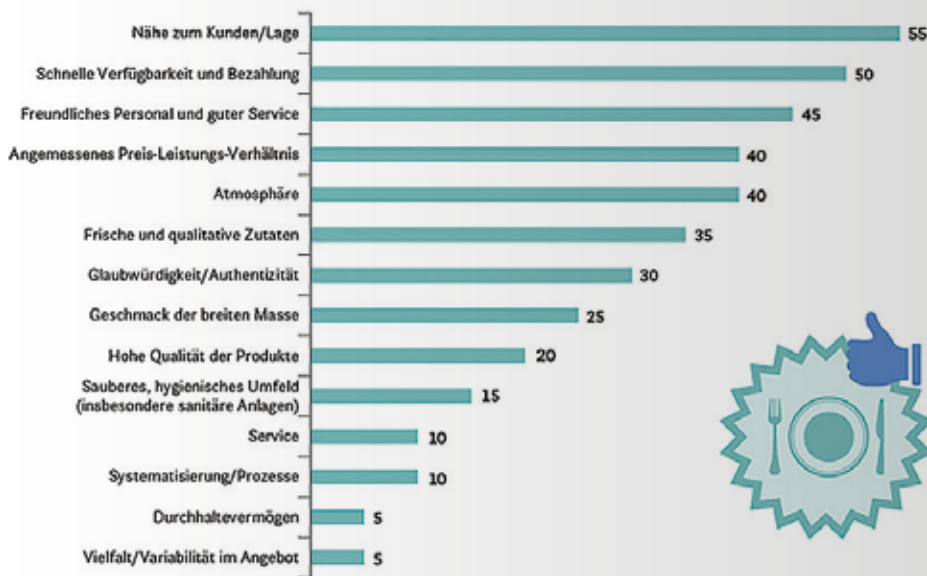
Die wichtigsten Erfolgsfaktoren der Handelsgastronomie sind laut EHI-Studie: Kundennähe (55 Prozent), schnelle Verfügbarkeit und Bezahlung (50 Prozent) sowie freundliches Personal (45 Prozent). Ein angemessenes Preis-Leistungsverhältnis ist genauso wichtig wie die Atmosphäre (40 Prozent), erst danach folgen frische und qualitative Zutaten (35 Prozent), Glaubwürdigkeit (30 Prozent) und Geschmack (25 Prozent). „Wir beobachten einen deutlichen Trend zur Qualitätssteigerung im Hinblick auf die Speisen und Getränke sowie die Ausstattung und das Ambiente“, berichtet **Olaf Hohmann, Handelsforscher und Mitglied der Geschäftsleitung** des EHI Retail Institutes. Zunehmend wünschten sich die Kunden bei den Speisen einen Fokus auf die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und Herkunft der Zutaten.

UMSATZ EINZELNER BRANCHEN INNERHALB DER HANDELSGASTRONOMIE IN DEUTSCHLAND FÜR 2019*



*in Milliarden Euro. Gesamtumsatz: 10 Milliarden Euro. Die Zahlen beziehen sich auf EHI-interne Datenerhebungen, Expertenschätzungen und hochgerechnete Angaben für das Jahr 2019. Stand: April 2020

ERFOLGSFAKTOREN IN DER HANDELSGASTRONOMIE



*Anteile in Prozent. Basis Einzelhandel: 17 Handelsunternehmen/mehr als 14.000 Filialen; Mehrfachnennung möglich

ist genauso wichtig wie die Atmosphäre (40 Prozent), erst danach folgen frische und qualitative Zutaten (35 Prozent), Glaubwürdigkeit (30 Prozent) und Geschmack (25 Prozent). „Wir beobachten einen deutlichen Trend zur Qualitätssteigerung im Hinblick auf die Speisen und Getränke sowie die Ausstattung und das Ambiente“, berichtet **Olaf Hohmann, Handelsforscher und Mitglied der Geschäftsleitung** des EHI Retail Institutes. Zunehmend wünschten sich die Kunden bei den Speisen einen Fokus auf die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und Herkunft der Zutaten.

Von den Auswirkungen der Corona-Pandemie war die Handelsgastronomie weniger stark betroffen als die klassische Gastronomie und verzeichnete im ersten Halbjahr 2020 ein Minus zwischen 20 und 30 Prozent. Die gastronomischen Angebote im Nonfood-Handel waren dabei stärker betroffen als die des Lebensmitteleinzelhandels. In der aktuellen Situation kommt der Handelsgastronomie zugute, dass die Kunden das One-Stop-Shopping schätzen. Beim Einkauf ermöglichen es die handelsgastronomischen Angebote, schnell und preiswert zu speisen oder gleich auf To-go-Angebote zurückzugreifen. Die Unbequemlichkeiten der Kontaktbeschränkungen können so umgangen werden. PR

Sicherheit: Entkeimte Luft für den Innenbereich

Die Restaurantkette **The Ash**, die zu dem Bonner Unternehmen **Apeiron Restaurant & Retail Management** gehört, plant für die kalte Jahreszeit. Die Gruppe will den Außenbereich für die kühleren Monate komfortabel für die Gäste gestalten, um ihnen in Zeiten der Pandemie ein sicheres Open-air-Erlebnis zu ermöglichen: gemütlich gestaltete Zeltlandschaften werden kombiniert mit unterschiedlichen Heizstrahlern und Lichtkonzepten. Um im Innenbereich den Gästen maximale Sicherheit zu bieten, hat das Unternehmen die üblichen Hygienemaßnahmen erweitert: Ein leistungsstarkes Be- und Entlüftungssystem tauscht die Luft in Küche und Gastraum kontinuierlich komplett gegen Frischluft von außen aus. Ergänzt werden soll diese Technik durch den Einsatz moderner UV-C-Module, die in die Belüftungsanlage eingebaut werden und die Zuluft zusätzlich mittels ultravioletter Lichts entkeimen. PR



Die neue Bäckerkampagne „Blütenglück“ von Bioland läuft noch bis zum 3. Oktober. Teilnehmende Bioland-Bäckereien verwenden eine vom Verband zur Verfügung gestellte Blütenmischung. Mit einem Teil der Verkaufserlöse unterstützen sie eine Pflanzaktion zum Erhalt der Artenvielfalt, bei der im Herbst diesen Jahres frühblühende Öko-Blumenzwiebeln von Bioland-Betrieben und den teilnehmenden Bäckereien in ganz Deutschland eingepflanzt werden.

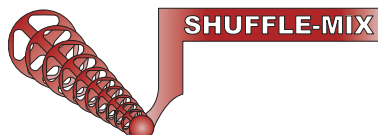


ShuffleMixer 250

Der Shufflemixer, zum kontinuierlich Aufschlagen von z.B. Biskuit, Schlagsahne, Baiser - Masse und mehr

Automatische Injektion von Gelatine, Fonds, Trockenzutaten während des Arbeitsprozesses.

Kostensparend und Einfach in der Anwendung.



Shuffle-Mix B.V.
Die Niederlande

Tel. +31 342 450 322
info@shufflemix.com





UNTERNEHMENSPORTRAIT

Spitzentechnologie im Fokus

Der österreichische Bäckereimaschinenhersteller **König Maschinen** betreibt zwei Kundenvorfürzentren: eines im bayrischen Dinkelsbühl und das größere am Standort in Graz. Dort steht fast der gesamte Hightech-Maschinenpark für potenzielle Kunden zu Testzwecken zur Verfügung. So können die jeweiligen Bäckereien die eigenen Rohstoffe und Rezepte einsetzen und herausfinden, ob es noch individuelle Anpassungen an den Maschinen geben sollte. Von **Check Up Back.Business** waren Isabell Köster, Kim Eberhardt und Manfred Lehmann zu Besuch am Hauptstandort in Graz und haben mit **Geschäftsführer Wolfgang Staufer** (rechts) und dem **Entwicklungsleiter Eduard Rauch** über die technischen Möglichkeiten und weiteren Entwicklungen gesprochen.



Der Grazer Maschinenbauer König setzt zur Produktion seiner Anlagen auf modernste Technik und stellt die meisten Komponenten seiner Maschinen selbst her.

Höchste Präzision aus einer Hand

Lehrreich waren die vergangenen Monate seit dem Lockdown im März und für **Wolfgang Staufer** die größte Herausforderung in seiner siebenjährigen Tätigkeit als **Geschäftsführer** bei **König Maschinen**: „Wir mussten umdenken und neue Wege finden, um unsere Geschäfte weiterzuführen.“ Inzwischen ist die Inbetriebnahme einer Maschine via Video-Konferenz für Wolfgang Staufer und seine Mitarbeiter eine Selbstverständlichkeit und bringt einige Vorteile: Man müsse nicht mehr für jede Maschine bei einem Kunden vor Ort sein und Reisekosten können eingespart werden. „Wir stellen fest, dass unsere Kunden offener geworden sind und erkannt haben, dass die Digitalisierung ihre Geschäfte besser unterstützen kann“, so Staufer. „Wir werden sogar gefragt, ob wir helfen könnten, die Vertriebsprozesse zu digitalisieren. In der Branche findet ein Umdenken statt.“

als Spezialist in der Entwicklung von Maschinen für Kleingebäcke aller Art“, betont Staufer. Ob Kneten, Teilen, Wirken, Gären, Formen, Backen oder Kühlen – das Maschinenportfolio von König ist in den vergangenen Jahren regelmäßig erweitert und immer wieder neu angepasst worden. „Vom kleinen bis zum großen, industriellen Betrieb können wir mit unseren Maschinen alle Bedürfnisse des Bäckers entlang seiner gesamten Produktionskette abdecken“, so Staufer. Deshalb sei es wichtig, flexibel am Markt zu agieren.

Um die Maschinen optimal anzupassen, müssen die Qualitätsanforderungen des Kunden im Vorfeld genau analysiert werden: Welche Produkte und in welcher Stückzahl sollen auf der Anlage produziert werden? Welche Rohstoffe werden eingesetzt und um welche Teigqualität handelt es sich? Erst wenn diese Informationen vorliegen, beginnt bei König

Es ist wichtig, Informationen digital zur Verfügung zu stellen. Das beschleunigt die Prozesse.

Neue Wege, neue Möglichkeiten

Um- und neudenken, Prozesse aus einer anderen Perspektive betrachten, flexibel auf Kundenwünsche reagieren – das sind Fähigkeiten, welche der österreichische Maschinenbauer fest in seinen Unternehmensleitsätzen verankert hat. Seit Einführung der ersten ‚Semmeldruckmaschine Regina‘ im Jahr 1966 sind inzwischen 54 Jahre vergangen. Mittlerweile gehört das Unternehmen mit zu den führenden Herstellern von Bäckereimaschinen. Die Rex-Serie, eine Teigteil- und Wirkmaschine, die als Mini-Variante heute vor allem bei kleineren Bäckereien beliebt ist, wurde zum Beispiel bereits rund 11.400 Mal weltweit verkauft. „Wir sehen uns

die Beratungs- und Planungsphase für den Bau der Anlage. „Neben unserem technischen Know-how im Bereich der Maschinenproduktion, wollen wir unseren Kunden integrierte Projektlösungen anbieten“, erläutert Wolfgang Staufer, „die Qualität des Endproduktes steht an erster Stelle!“ Dafür werden vor dem Fertigungsprozess zunächst alle Feinheiten ausgelotet. Von der Planung bis zum Implementieren dauert es in der Regel zwischen einem und vier Monaten. Konzipiert wird die Maschine in 3D, anschließend folgen die Fertigung und Montage sowie erste Testläufe, bis die Kunden die Maschine im Vorführcentrum am Grazer Standort abnehmen. Dabei wird der Produktionsprozess genauestens simuliert, vor allem die kritischen Gebäcksorten, zum Beispiel mit besonders weichem Teig, werden mit den Original-Rohstoffen auf der

Maschine getestet. Nur wenn der Kunde zu 100 Prozent zufrieden ist, leitet König den Versand ein.

So war es auch beim Kölner **Bäckermeister Maximilian Kraus** und seinen Mitarbeitern, die im Januar 2020 im Kundenvorfürzentrum von König die Teigbandanlage Artisan SFM EC im Einsatz testeten. Die Maschine verarbeitet pro Stunde rund 400 bis 800 Kilogramm Brötchen- und 1,2 Tonnen Brotteig. Aufgrund ihres modularen Systems kann sie bei Bedarf um einzelne Elemente, wie Gärschrank oder Formstation, ergänzt werden. Die Entscheidung zum Kauf war nach dem Probelauf schnell getroffen. Die durch Corona plötzlich unsicher gewordene Wirtschaftslage zwang jedoch den Bäcker, die Anschaffung zu verschieben. „Wir haben für einige Monate alle Investitionen ausgesetzt, um unsere Liquidität nicht zu gefährden. König hatte deshalb für den Auftrag noch keine Unterschrift von uns. Trotzdem haben sie losgelegt und angefangen, die Anlage zu bauen, sodass wir sie hinterher umso schneller bekommen haben. Die Zusammenarbeit mit König war von Beginn an sehr vertrauensvoll“, zeigt sich Kraus von der Unterstützung seitens des Herstellers begeistert.

Die Artisan ist nun seit Sommer 2020 bei der Bäckerei Kraus, einem Familien-Unternehmen mit 48 Fachgeschäften in Köln und Umgebung, im Einsatz. Die Teigbandmaschine wurde passgenau

auf das Produktsortiment abgestimmt und ersetzt eine in die Jahre gekommene ‚Rustica‘ von **Lippelt**. Sie sorgt für eine nachweisliche Steigerung in Qualität, Kapazität und Produktvielfalt. „Auf der Rustica haben wir hauptsächlich eckige Körnerbrötchen hergestellt. Auf der Artisan können wir jetzt auch rundgewirkte süße Milchbrötchen produzieren. Dadurch haben wir drei Produkte mehr im Angebot und backen jeden Tag zwischen 35.000 und 40.000 Brötchen, anstatt wie vorher höchstens 28.000“, berichtet Kraus. Das ist eine Produktionssteigerung um rund 43 Prozent. Und die war aufgrund des gewachsenen

Doppelte Leistung, ohne das Doppelte zu zahlen

Filialbetriebs dringend nötig. Denn heutzutage müssen die Maschinen bei den handwerklich geprägten Betrieben viel mehr produzieren, ebenso wie bei den Industriebäckern. „Die Kunden wünschen sich die doppelte Maschinenleistung, ohne das Doppelte dafür bezahlen zu wollen“, stellt **Eduard Rauch** fest, er ist bei König der **Leiter der Forschungs- und Entwicklungsabteilung**.

Die Implementierung der Artisan begleitete ein Backmeister von König direkt vor Ort. „Wie lange diese Phase dauert, hängt vom Kunden ab. Wer unsere Maschinen kennt, kann die Feinabstimmungen selbst vornehmen. Neue Kunden benötigen mehr Input, zum Teil reicht das sogar bis hin zu Fragen bezüglich der Rezepturenentwicklung“, so Staufer. Dementsprechend stressfrei gestaltete sich für Bäckermeister Kraus das Einrichten seiner ersten König-Maschine. „Fünf Mitarbeiter waren für eine ganze Woche hier, darunter ein Elektriker, Techniker und Backmeister,

Mit der Teigbandmaschine Artisan SFM EC lassen sich feine Körnerbrötchenteige ebenso schonend verarbeiten wie grobporige Ciabatta-Teige.

unter anderem für interne Schulungszwecke. Der Backmeister versprach nicht wegzugehen, bevor unsere Mitarbeiter nicht allein mit der Maschine umgehen können“, resümiert Kraus. Dienstag wurde die Anlage geliefert und schon am Donnerstag konnte die Bäckerei wieder voll produzieren. Nach zwei Wochen sei dann erneut ein König-Mitarbeiter im Betrieb gewesen und habe dabei geholfen, zwei weitere Produkte ins Programm der Anlage zu übernehmen. Insgesamt ist der Kölner Bäcker von den Serviceleistungen des Unternehmens positiv überrascht. Auch beim Austausch von Teilen bietet König schnell Ersatz. „Bei unserer Rautenstanze für die Knackfrisch-Brötchen war das Quadrat in der Mitte eine Ecke zu klein. Das ist uns anfangs gar nicht aufgefallen, aber im Backergebnis sichtbar gewesen. König hat schnell und kostenlos die Stanze ausgetauscht“, berichtet Kraus.

Um möglichst unabhängig von Zulieferern zu sein, hat König extra in neue CNC-Anlagen investiert, die auf ein Mü beziehungsweise Mikrometer genau nahezu alle Maschinenteile herstellen könnten. Normteile wie Aktoren, Sensoren und Steuerungen werden von **Siemens** bezogen. Die hohe Fertigungstiefe von bis zu 90 Prozent ist, laut Stauter, ein weiterer Grund, warum viele Kunden immer wieder auf König zurückgreifen. „Da wir alle spezifischen Teile einer Maschine selbst anfertigen, können wir sogar für alle Maschinen, die am Markt

sind, noch Ersatzteile zur Verfügung stellen.“ So könne auch sichergestellt werden, dass Lieferketten eingehalten werden, falls ein Zulieferer produktionsbedingt ausfallen sollte.

Da Teige generell schwer fassbar und definierbar sind, werden die Backmeister von König bei Testläufen immer wieder mit unvorhersehbaren

Teigeigenschaften konfrontiert. Aber in der Zusammenarbeit mit den Kunden ergeben sich immer Anregungen für Verbesserungen der Anlagen, wie zum Beispiel eine

automatische Wendevorrichtung für Kaiserbrötchen. Diese dreht die Brötchen auf das ‚Gesicht‘, damit sich der Ausbund voll entfaltet. Generell müssen die Maschinen für jeden Bäcker genauestens justiert werden. „Eine unserer Kernmaschinen ist die Industrie-Rex AW, die mit einer hohen Gewichtsgenauigkeit der Teigmasse arbeitet“, erläutert Entwicklungsleiter Rauch. „Wenn es da zu Unregelmäßigkeiten kommt, müssen wir nochmals die Oberflächenbeschaffenheit der relevanten Teile anpassen.“ Beim Nachjustieren kommt es aber auch auf das Fingerspitzengefühl des Bäckers an. „Man muss ein bisschen mit der Anlage spielen, hier und da am Rädchen drehen. Wenn die Teige einigermaßen konstant sind, hat man ein top Pro-

Lesen Sie weiter auf Seite 14

Kein Mehl gelangt in den Antriebsbereich der Maschine

Einfach austauschbare Schneide- und Prägwerkzeuge erlauben eine individuelle Gestaltung der Produkte. Je nach Bedarf kann entweder nach Format oder nach Gewicht portioniert werden.



Eduard Rauch ist **Leiter für Forschung und Entwicklung** bei **König Maschinen**

Ein **Alleskönner**, der den Teig schont

Von Salzstangen bis hin zu Brot: Die Teigbandanlage Artisan SFM EC produziert die unterschiedlichsten Backwaren in kürzerer Zeit.



Woher holen Sie sich die Ideen für Neu- und Weiterentwicklungen der Maschinen?

Meistens direkt vom Markt, beziehungsweise Verkauf, aber auch von Messen oder von Mitbewerbern. Auf den großen Messen wie Iba in Deutschland und IBIE (The international baking industry exposition) in den USA, setzen wir uns an einem Tag für mehrere Stunden mit unseren Partnern und potenziellen Kunden zusammen. Diese dürfen dann Wünsche äußern. Die, die am besten zu uns passen und bei denen wir auch einen wirtschaftlichen Erfolg sehen, werden umgesetzt. Überdies gibt es einen Abgleich mit Erfahrungsaustauschgruppen. Alles Weitere wird in Absprache mit der Geschäftsführung entschieden. Dann stellen wir ein grobes Konzept zusammen, in dem Kosten- und Leistungsdaten, sowie die Produkttypen zusammengefasst werden und herausgestellt wird, was das Produkt alles können soll. Basierend auf dem erstellen wir ein Lastenheft, in dem festgehalten wird, welche Initialkosten es gibt, wie lange der Verkaufsweg voraussichtlich dauert und welche Absatzzahlen zu erwarten sind. Diese Daten gehen ins Pflichtenheft ein und die gilt es für uns zu schaffen.

Was unterscheidet die Artisan SFM EC von vorherigen Anlagen?

Die Besonderheiten dieser Teigbandmaschine sind die vereinfachte Reinigung und das zweifache Vorformen. Andere Anlagen arbeiten nach ähnlichen Verfahren bei der Zerteilung der Teigchargen,

es werden ebenfalls vorgeteilte Portionen abgelegt und zu einem Teigband geformt. Aber die Artisan ist eine komplette Neuentwicklung, bei der wir verstärkt auf neue Verfahren und Wertauslegungen gesetzt haben. Satellitenwalzköpfe arbeiten zudem sehr schonend und machen die Struktur im Brötchen nicht kaputt, das heißt der Teig darf atmen und wir pressen ihn nicht auf einmal durch. Überdies sind die Einsatzmöglichkeiten sehr vielfältig. Je nach Bedarf kann man die Maschine noch mit anderen Anlagen, zum Beispiel der Combiline plus EC kombinieren und dann von Salzstangen bis Kornspitzrollen das komplette Produktportfolio einer handwerklichen Bäckerei herstellen. Einschließlich Brot, denn auf der Anlage lassen sich Teige von hundert Prozent Weizen und hundert

Mit der Artisan SFM EC lassen sich bei sechsstufiger Arbeitsweise bis zu 14.400 eckige beziehungsweise 11.800 rundgewirkte Teigstücke pro Stunde herstellen.



Prozent Roggen verarbeiten, das deckt schon ein großes Gebiet ab.

Sie haben Kunden aus aller Welt. Gibt es Unterschiede beim Konzipieren der Maschinen beispielsweise für die USA oder Asien?

Die Basis der Maschinen eignet sich nahezu für jeden Markt, doch bei Formgebung, Gärzeiten und Rezepten ist nichts gleich. In den USA sind zum Beispiel Hamburger gefordert, das heißt weiches Gebäck mit hohem Fettanteil, sehr hoher Teigausschüttung und einem hohen Klebergehalt. In Indien

findet man in der Regel sehr weiche Süßteige mit hohem Zuckergehalt, die schwer aufzuarbeiten sind. Da gibt es andere Bandtypen und Motoren. Es müssen andere Verfahren angewandt werden, damit die Teige regelbar sind.

Welche ist Ihre favorisierte Maschine?

Eindeutig die Mini Rex Futura. Die kleinste Maschine passt beinahe in jede Bäckerei. Die gibt es jetzt seit 25 Jahren und sie tickt wie eine Schweizer Uhr. Wenn man die einmal hat, läuft sie für immer.

Das Interview führte Isabell Köster

dukt mit mehr Volumen“, bestätigt Bäcker Maximilian Kraus.

Investitions-, Energie- und Logistikkosten“, erklärt Rauch.

Reinigung 30 Minuten schneller

Der Großteil der König-Maschinen verfügt über das neue ‚Easy Clean Design‘, das heißt, Anlagenteile sind mit einem einzigen Werkzeugschlüssel leichter zugänglich, einzeln entnehmbar und daher unkompliziert zu reinigen. Mit diesem Hygienekonzept setzt das Unternehmen neue Maßstäbe. „Früher musste man Teile der Anlage im Ganzen nass reinigen, einzelne Maschinenteile waren schwer zugänglich“, sagt Eduard Rauch, „eine wirklich gute Hygieneleistung konnte nicht garantiert werden. Das hat sich zum Glück geändert!“ So auch bei der Teigbandanlage Artisan. Bäcker Maximilian Kraus spart jeden Tag eine halbe Stunde Reinigungszeit. Das liegt vor allem daran, dass Antriebs- und Produktionsebene an der Maschine bewusst getrennt sind, sodass kein Mehl in den Antriebsbereich gelangen kann. „Für unseren Techniker ist das super! Im hinteren Bereich bleibt in der Regel alles sauber. Im vorderen Teil sind wir von den abgeschrägten Arbeitsflächen begeistert, denn alles was an Körnern oder Saaten vom Band fallen könnte, fällt dadurch nach vorne weg und muss nur kurz zusammengefegt werden“, erzählt Kraus begeistert.

Die meisten Ersatzteile können selbst angefertigt werden

Staufers Geschäftsethik fußt auf Verantwortung, Planbarkeit und Stabilität. Er versteht das Unternehmen, seine Mitarbeiter und auch die Kunden als eine Einheit, die

nur gemeinsam Großes bewirken können. Dadurch entsteht eine tiefe Verbindlichkeit und Verbundenheit, die auch die Mitarbeiter leben. So ist Entwicklungsleiter Rauch nicht der einzige, der seit rund 40 Jahren im Unternehmen involviert ist. Auch **Peter Frank**, verantwortlich unter anderem für die **Hallen- und Arbeitssicherheit** bei König, blickt auf eine lange Laufbahn im Unternehmen zurück. „Die Mitarbeiter-Fluktuation ist bei uns eher gering“, so Staufer. „Wir haben eine Top-Mannschaft. Zu jedem Themengebiet können wir auf das Know-how von Experten zurückgreifen.“

Bis zu 30 Prozent weniger Energiekosten

Ein weiterer Aspekt, der auch im Anlagenbau eine immer größere Rolle spielt, ist das Thema Nachhaltigkeit. Beispielhaft dafür ist die Vakuumkonditionierung. Dabei geht es darum, die gewünschten Produkteigenschaften durch das schnelle Herunterkühlen zu generieren und die Backwaren positiv für die weiteren Prozesse zu beeinflussen. Deren Frische und Feuchtigkeit bleibt erhalten. Lange Standzeiten zum Abkühlen sind überflüssig. Zudem kann die zusätzliche Tiefkühlung wegfallen, da vakuumkonditionierte, halbgebäckene Produkte bei Raumtemperatur bis zu vier Tage gelagert werden können. „Die Backzeit kann so um 20 bis 30 Prozent verkürzt werden“, erläutert Eduard Rauch, „zudem hat der gesamte Prozess positive Auswirkungen auf die CO₂-Bilanz. Die Tiefkühlflächen im Geschäft können reduziert werden, ein Kühltransport von der Tiefkühlung in den Betrieb ist nicht mehr notwendig. Das spart

Langfristig denken, statt nur in Zahlen

Bei aller Tradition und Stabilität möchte König seine Innovationsführerschaft auf dem Markt weiter ausbauen. Rund sechs bis zehn Prozent des Jahresumsatzes fließen bereits in den Bereich Forschung und Entwicklung. Mitarbeiterschulungen, Fortbildungen, Austausch mit externen Partnern – all das sind Maßnahmen, die letztlich dazu führen sollen, dass aktuelle Trends frühzeitig erkannt werden und in die Maschinenkonstruktion mit einfließen, aber auch um Produktpiraterie zuvorzukommen. „Wir müssen immer noch schneller werden“, betont Wolfgang Staufer und meint damit vor allem den Prozess von der Erstkonzeption bis zur Implementierung einer Maschine. In diesem Zusammenhang könne die Digitalisierung neue

Wolfgang Staufer ist Diplom-Ingenieur und seit sieben Jahren **Chief Executive Officer** bei **König Maschinen**. Er ist für das strategische und operative Management verantwortlich, behält dabei aber immer auch die Interessen der Mitarbeiter im Blick..



KÖNIG

Maßstäbe setzen, ist Staufer überzeugt. In Zukunft möchte er verstärkt digitale Plattformen nutzen, um Geschäftspartner und Kunden besser in die Planungs- und Produktionsprozesse einzubinden: „Wir haben so viel Datenwissen und Know-how gebündelt, das wir digital zur Verfügung stellen könnten, um damit sowohl unsere externen, aber auch die internen Prozesse zu beschleunigen.“ In diesem Zusammenhang läuft bei König derzeit ein Forschungsprojekt zur Einführung eines eigenen 5G-basierten Hochleistungs-Firmennetzwerkes. Auch um das Thema Künstliche Intelligenz, also automatisierte, selbstständig lernende Maschinen, soll es bei König in der weiteren Entwicklung gehen. Ein wichtiger Punkt, um Fehlerquellen zu vermeiden und die Anlagen noch sicherer und zuverlässiger in der Bedienung zu machen.

Schneller & flexibler

Für Anlagenbauer wie König wird es in Zukunft vor allem darum gehen, noch flexibler auf Kundenwünsche zu reagieren. Zwei Entwicklungen seien dabei entscheidend: das starke Wachstum der großen Marktplayer, die noch mehr Produkte in kürzerer Zeit produzieren und für kleinere Betriebe das Differenzieren von Wettbewerbern. In beiden Fällen möchte das Unternehmen die optimale Lösung konzipieren. „Vor einigen Jahren konnten die Maschinen entweder Schnitt- oder Kaiserbrötchen produzieren“, so Staufer. „Heute besteht der Wunsch, sie immer wieder neu auf andere Produkte umstellen zu können.“ In diesem Punkt ist König mit seinen modularen Anlagen optimal aufgestellt.

Kim Eberhardt/Isabell Köster

KÖNIG FIRMHISTORIE

- 1966: **Helmut König** gründete während seiner Studienzeit an der Technischen Universität in Graz die Firma ‚Maschinenfabrik Helmut König‘ als Ein-Mann-Betrieb. Er entwarf seine ersten Bäckereimaschinen, um seinen Eltern die Arbeit in der Backstube zu erleichtern. Die Vision des späteren **Diplomingenieurs** stand schon damals fest: Technik hat den Menschen zu dienen. Auch nach seinem Tod im Jahr 1992 prägt diese Philosophie das Unternehmen. Heute beschäftigt die König Gruppe mit den Produktionsstandorten im österreichischen Graz-Andritz und im ungarischen Celldömölk sowie den Vertriebsgesellschaften in Deutschland, den USA, Russland, Italien und Holland rund 700 Mitarbeiter.
- 1969: Konstruktion des ersten Prototyps Rex Automat.
- 1974: Produktion der ersten Gärschrankanlage KGV – heute eines der Aushängeschilder im König Produktprogramm.
- ab 1992: Nach dem Tod des Gründers übernahm ein engagiertes Team die Leitung und baute die Stellung von König auf dem Weltmarkt aus mit Niederlassungen in den USA, der Niederlande, Deutschland und Russland.
- 2015: Eröffnung der König Technology Projektmanagement GmbH für die Planung von Turn-Key Projekte.
- 2017-2018: Erweiterung der Produktionskapazitäten mit einer Produktionsstätte in Italien für Turn-Key Projekte und einem Metallguss-Betrieb in Österreich.
- Auszeichnungen: Teigbandanlage Certo Pan M (2013 Südback Trophy), Brötchenanlage KGV-H mit Industrie Rex AW-H (2015 iba Award für Backtechnik), Bandwiegeeinheit Accurate Weight System (2016 Südback Trophy), Hygienic Design Serie ‚H‘ in der Kategorie Operational Excellence und Roto Pasat SE (save energy) in der Kategorie Ecodesign und nachhaltige Technologien (2017 American Society of Baking Award), Teigbandanlage Artisan SFM im ‚Easy Clean‘ Design (2018 iba Trophy), multifunktionale Bandstanze mit dem iba Award.