

BAKO

Erfolgreiche Werbung!

Bitte beachten Sie
Seite 7, 60, 74ff

magazin

Kultig & trendy

Backmittel/mischungen

Sortimentsvielfalt demonstrieren,
aktuelle Produkt- und Ernährungstrends bedienen

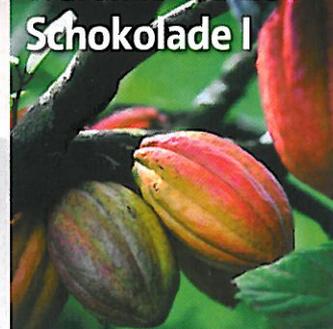
Messen

Südback-Vorschau:
Viele gute Gründe für
den Stuttgart-Besuch

Siedegebäck

Ganzjahresprodukte
mit hohem Kreativ- und
Rationalisierungspotenzial

Warenkunde 205
Schokolade I



Pluspunkte auf der ganzen Linie

Die Allgäuer Bäckerei Albinger beweist, dass Mut, Kalkül und stete Investitionen sich bezahlt machen. Mehr Umsatz in kürzerer Produktionszeit mit weniger Personaleinsatz: Möglich wurde dies durch die Anschaffung der WP-Brötchenanlage „Selecta Modular“.

„Wir haben eigentlich nur einen Fehler gemacht: Dass wir die Maschine nicht schon früher gekauft haben“ – Bäckermeister Hubert Albinger spricht von seinem neuen „Baby“ in der Backstube, der kombinierten Brötchenanlage „Selecta Modular“ von WP, die hier in Kombination mit dem Blechladeroboter „Robomatic S“ aufgebaut wurde. Seit Oktober vergangenen Jahres bereichert sie den mittelständischen

berg gepachtet, vor 17 Jahren dann bauten sie hier neu. Neben diesem Haupthaus, in dem Produktion, Wohnhaus und Geschäft untergebracht sind, betreiben die Albingers zwei Filialen in Immenstadt und Schöllang; in der Backstube arbeitet ein fünfköpfiges Team, 18 Mitarbeiter gibt es im Verkauf. Rund 90% der hier verbackenen Rohstoffe bezieht das Unternehmen bei der BÄKO München Altbayern und

nicht immer nur darum, zu expandieren, sondern einfach immer am Ball zu bleiben und sich nicht davor zu scheuen, dafür auch Geld in die Hand zu nehmen. Nur so bleibst du auf dem Laufenden! Und die Maschinen von heute kommen nun mal einfach ganz nah ans Handwerk heran.“

Neben der technischen Ausstattung achtet er auch sehr auf ein regelmäßiges „Facelift“ in den Geschäf-

teige einsetzt; eckige und Körnerbrötchen laufen weiterhin über seine zusätzliche „Quadro Round“ von WP mit angeschlossener Besaatzungsstation. Rund 15 000 Stück produziert der Betrieb täglich, davon rund 10 000 mit der neuen Anlage – am Wochenende liegt die Menge noch deutlich höher. „Wegwerfen müssen wir niemals nur ein einziges Brötchen“, betonen die Albingers, da rund 150 Kilo Semmel-



Hubert und Rita Albinger freuen sich über die mit der Anlage erzielte hervorragende Brötchenqualität (l.) und dass die Maschine so leicht zu bedienen ist.

Betrieb im Allgäu. Und das laut dem Bäckerehepaar Rita und Hubert Albinger im wahrsten Sinne des Wortes: „Wir machen mit fünf Personen in der Backstube deutlich mehr Umsatz als noch mit sechs und sind dabei gleichzeitig mindestens eine Stunde eher mit allem fertig!“ Vollmundiges Lob für die Anlage, in die rund eine Viertelmillion Euro investiert wurde – doch Albinger ist sich ganz sicher: „Wir gehen mittlerweile fest davon aus, dass sie sich binnen fünf Jahren auf jeden Fall amortisiert hat.“

Clever: die Hotellerie ins Boot geholt

Der Bäckereibetrieb existiert seit 24 Jahren. Zuerst hatten der Bäckermeister und die gelernte Fachverkäuferin einen Betrieb in Burg-

Schwaben. Einer der Hauptabsatzmärkte ist dabei die Hotellerie: Weit über 100 Hotels und Pensionen der umliegenden Tourismusregion werden von ihnen mit Backwaren beliefert – das meiste davon sind Brötchen und Kleingebäck. „Semmeln sind bei uns in Bayern normalerweise rund, aber da wir eine starke Urlaubsregion sind, wollten wir unseren Kunden auch Schnittbrötchen anbieten“, erläutert der 50-jährige Bäckermeister nur einen der Gründe für die Anschaffung der neuen Anlage. Sie ersetzt eine 22-jährige Anlage, ebenfalls von WP. „Die lief noch super“, betont Albinger – dennoch wollte er in seinem Unternehmen nicht mehr länger auf die Vorzüge modernster Technik verzichten. Seine Philosophie: „Es geht in einem erfolgreichen Unternehmen

ten. Erst vor einem Vierteljahr erweiterte er das Geschäft in Immenstadt um einen neuen Cafébereich, der dort jetzt für 30% mehr Umsatz verantwortlich sei. „Viele bedenken nicht, dass man immer überall noch etwas mehr rausholen kann!“ Früher mussten die durchweg runden Brötchen der alten Anlage mit der Hand aufgearbeitet werden. Seitdem die neue „Selecta Modular“ im Einsatz ist, sind neben den Kaiserbrötchen auch Schnittbrötchen, Zöpfe, diverse Party- und weitere Kleingebäcke hinzugekommen, „selbst die Butterhefehörnchen lassen wir jetzt darüber laufen!“ Rund 30 Sorten Brötchen hat Albinger im Sortiment, dank einer separaten, angeschlossenen Schlingmaschine gehen auch die Brezeln über die neue Anlage, die er nur für Weiß-

brösel pro Woche verkauft würden – in Stoßzeiten kämen durch eine „Schnitzel-Alm“ im Umkreis sogar auch schon mal 500 kg verkaufte Semmelbrösel zusammen, „dann müssen wir dafür sogar extra noch Brötchen backen“. Mit der neuen Maschine sei das ja aber nun die leichteste aller Übungen. Sie sei sehr gut ausgelastet, laufe am Tag an die fünf Stunden. Und wenn nicht gerade die Frischeschiene bedient wird, stellt Albinger hier Brötchen für sein Sortiment an Halbgebackenem her (rund 5%, im Winter rund 10%), das ihm seit vielen Jahren ermögliche, als einziger Backbetrieb in der Gegend sonntags nicht zu backen. Die „Selecta Modular“ bietet ihm hier maximale, modulare Flexibilität, die Albinger künftig noch weiter ausbauen will – aktuell ist die

Stanze für normale Gewichte von 65 g ausgelegt, für die Zukunft ist angedacht, auch auf Stanzbecher von 40 g zu erweitern, um den Bereich Partygebäck noch ausbauen zu können. Noch mehr langgerollte Brötchen oder Minibaguettes wären ebenfalls eine Sortimentserweiterung, die sich auch mit den aktuellen Gegebenheiten bereits umsetzen ließe. „Mit dieser Anlage kann man einfach unglaublich spielen“, freut sich der Bäckermeister auf die Möglichkeiten, die er für seinen Betrieb hier künftig noch erschließen wird.

Keine Scheu vor Automatisierung

Einen großen Wunsch hat sie ihm bereits mühelos erfüllt: Die Personaleinsparung von einem Mitarbeiter. „Es wird nun mal immer schwerer, gutes Personal zu finden. Auch wenn wir von WP top in die Anlage eingewiesen wurden und seither auch hervorragend betreut und beraten wurden – man kann eben auch nicht jeden an solch eine Maschine stellen“, sagt Albinger. Der Bäckermeister, dem es lieb ist, möglich wenig Trubel in der Produktion zu haben, will mit der erfolgreichen Personaleinsparung zudem den Folgen des demographischen Wandels und dem Fachkräftemangel entgegenwirken. Gleichzeitig zahle es sich für seinen Betrieb aus, hier stattdessen auf Technik zu setzen. Und das nicht nur durch die Maschine an sich,



Komplettiert wird die Anlage durch den Roboter „Robomatic S“ – er ersetzt den Mitarbeiter, der bislang den ständigen Dielen- und Blechwechsel vornehmen musste.

sondern auch durch den angeschlossenen Roboter.

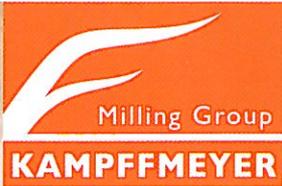
Schonend für Mitarbeiter und Teige

Er ersetzt jenen Mitarbeiter, der sonst für den Dielenwechsel (bei Albinger werden auch Langzeitdielen eingesetzt) zuständig war. So ist es möglich, dass eine Person ausreicht, um Teige zu mischen und die Maschine zu bedienen. Und: Der Mitarbeiter kann sogar seinen Platz auch mal verlassen um einer weiteren Tätigkeit nachzugehen. Der Roboter komplettiert dabei eine automatische Prozesskette, an deren Ende ein Umsatzplus steht: Durch den Brezelschlinger können die Arbeiten rund eine Stunde eher abgeschlossen werden; die höhere Geschwindigkeit der Anlage bringt eine höhere Leistung; der Blech-

laderoboter senkt die Personalkosten um einen Mann.

Die Bäckerei Albinger sei ein hervorragendes Beispiel dafür, dass die oft vorhandene Scheu vor Automatisierungsmaßnahmen in mittelständischen Betrieben nicht nur unbegründet sei, sondern häufig auch einem nachhaltigen Vorankommen des Unternehmens im Wege stehe, betont Rudolf Fiedler, Gruppenleiter Konstruktion Maschinenbau Brötchenanlagen bei WP. Den Roboter „Robomatic S“ stellt das Unternehmen seit 2011 her, die neueste Generation der modularen Brötchenanlage kam im vergangenen Jahr auf den Markt. Nicht zu vergessen seien neben sämtlichen Verbesserungen, die diese Anschaffung ihm als Unternehmer bringe, auch die Vorzüge für seine Mitarbeiter in der Backstu-

be, betont Albinger. Der wenig attraktive Wechsel von Blechen, Dielen und Langzeitdielen entfalle, zudem gehe einfach alles leichter von der Hand und die Abläufe seien deutlich leiser. „Der alte Stanzkopf war richtig laut, die neue Anlage hört man kaum.“ Insgesamt habe er so deutlich zum Wohlbefinden seiner Mitarbeiter beitragen können. „Die sollen ja nicht ‚kaputt‘ heim gehen, dann hat man auch nicht so viel Personalwechsel.“ Eine Philosophie, die der Lehrlingswart bei der Innung übrigens auch beim Gehalt weiterführt. „Man sollte gute Löhne zahlen. Langjährige Mitarbeiter, die hinter dem Betrieb stehen und deren Arbeit honoriert wird, die zahlen sich bei der Qualität der Produkte einfach aus!“ Qualitätsverbesserungen machen sich laut Albinger auch durch den



Milling Group
KAMPPMEYER

Hochwertige
Getreidemahlprodukte
seit 1883.

WWW.KAMPPMEYER.DE



Bildreihe oben: Mittels Schnellverschlüssen können die Stanzbecher herausgenommen und gereinigt werden. Die Gehänge sind ebenfalls leicht zu entnehmen und zu reinigen – sogar in der Waschmaschine.

Bildreihe unten: Rudolf Fiedler zeigt, wie leicht sich die Anlage öffnen lässt und die Einzelteile entnehmen werden. Auf dem einfach zu bedienenden Bildschirm mit Touch-Funktion zeigt die Maschine sämtliche Abläufe an.

Einsatz der neuen Anlagentechnik bemerkbar: Durch eine optimierte Isolierung sei auch die Verarbeitung von kühleren Teigen unproblematisch. „Der Wirkprozess ist besonders schonend zu den Teigen und lässt sich produktbezogen einstellen, insgesamt wird auch eine sehr hohe Gewichtsgenauigkeit erreicht“, ergänzt Rudolf Fiedler. Eigenschaften, die Albinger schnell überzeugten, als er auf der Südback auf die Anlage aufmerksam wurde. Auch hinsichtlich Hygiene und Pflege: „Wir hatten uns auch Konkurrenzprodukte angesehen, da lagen die Kabel offen – für mich unvorstellbar: Da hat man ja gleich die Maden drin!“ Die „Selecta Mo-

dular“ dagegen sei so konzipiert, dass er täglich nur rund zehn Minuten in Reinigung und Pflege investieren müsse, „das ist ein wichtiger Punkt – denn was nutzt mir eine Maschine, wenn ich sie jeden Tag zwei Stunden putzen muss!“ Gute Zugänglichkeit und eine Ausgestaltung, die Ablagerungen verhindert, tun hier ihre Wirkung. „Alles lässt sich absaugen, mit wenigen Griffen entnehmen und teils nass reinigen“, erklärt Fiedler und macht vor, wie sich die Maschine mit wenigen Handgriffen öffnen lässt. Die Stanzbecher lassen sich zudem in der Waschmaschine reinigen, genauso die wechselbaren Einlagen der Gehänge. „Dadurch wird nicht

nur ein deutlich höherer Hygienegrad erreicht, sondern der Bäcker hat auch die Möglichkeit, auf neue Werkstoffe zu reagieren – er bleibt flexibel.“

Positiver Nebeneffekt für den Geldbeutel

Maximale Flexibilität verspricht zudem die Bedienung via Touchscreen, dessen Benutzeroberfläche wie Windows aufgebaut ist. Will Albinger neue, von ihm entwickelte Produkte integrieren, kann er sich die dafür notwendigen Programme mit bereits vorhandenen, kopierten Programmierbausteinen einfach zusammensetzen. Auch Energieeffizienz ist ein gro-

ßes Thema. Sie wird bei der Anlage dadurch erreicht, dass die Aufarbeitungsaggregate sich automatisch an- und abschalten: Durch eine deutlich bessere Isolierung wird ein niedrigerer Wärmeübertragungswert erreicht. Das ist nicht nur umweltfreundlicher und sparsamer – es löste obendrein auch noch einen schönen Nebeneffekt aus. Insgesamt sind die derart erreichten Einsparungen so hoch, dass das Ehepaar Albinger dadurch in den Genuss eines Förderprogramms kam: Es gewährt bei Neuinvestitionen, die bei vergleichbarer Leistung 20% weniger Energie verbrauchen, einen verbilligten Kredit. ad

Rechtsentscheide rund ums Auto

Dass bei der Dienstwagenbesteuerung auch die 1%-Regelung bei fehlender privater Nutzung möglich ist und dass sich das Finanzamt an möglichen Unfallkosten beteiligt, sind die Ergebnisse aktueller Urteile, über die Bäcker Bescheid wissen sollten.

Rund um die Nutzung von Automobilen drehen sich diverse Rechtsentscheide, über die Bäcker und Konditoren Bescheid wissen sollten. Etwa darüber, wann sich das Finanzamt an Unfallkosten beteiligt. Steuerzahler können das Finanzamt an beruflich bedingten Unfallkosten

beteiligen, betont die Mönchengladbacher Steuerberatungsgesellschaft WWS. Allerdings müssen die Unfälle auf der direkten Strecke zwischen Wohnung und Arbeitsstätte passiert sein; Umwege erkennen die Finanzbehörden nur in begründeten Ausnahmefällen an.

Auch bei Unfällen auf Dienstfahrten oder bei einer Familienheimfahrt im Rahmen der doppelten Haushaltsführung können Steuerzahler das Finanzamt zur Kasse bitten. Sind die Voraussetzungen erfüllt, lassen sich die Unfallkosten neben den gesetzlichen Entfernungspauschalen als

Werbungskosten in der Steuererklärung geltend machen. Erhaltene Versicherungsentschädigungen sind anzurechnen. „Mit plausiblen Nachweisen lassen sich Vorbehalte der Finanzbeamten von vorneherein entkräften“, sagt Torsten Lambert, Wirtschaftsprüfer und Steuerbera-