

Warenfluss unter Kontrolle

DIE NIEDERLÄNDISCHE DE SPECIALITEITENBAKKERIJ B.V., TIEL, HAT SICH AUF DIE PRODUKTION VON APFELKUCHEN SPEZIALISIERT UND SETZT AUF WACHSTUM. DIE INVESTITION IN EINEN NEUBAU SOLL HELFEN, DEN JAHRESUMSATZ IN ZUKUNFT AUF 30 MIO. EUR ZU STEIGERN.



++ Bild 1
Zeppelin Systems lieferte neben dem Batchmanagementsystem auch die Anlagen für das Rohstoff-Handling. Dazu gehören auch die beiden Innensilos mit je 35 t Fassungsvermögen für den Zucker und das Mehl



++ Bild 2
Die Apfelkuchen bleiben je nach Größe für 40 bis 65 Min. in einem der beiden gasbeheizten Heißluft-Durchlauföfen von Aasted. So kommt die Bäckerei auf eine Backfläche von insgesamt 124 m²

+ Rund 15 Mio. EUR investierte Direktor Karel de Jong in seine neue Bäckerei in Tiel. Die Stadt liegt mitten in der Provinz Gelderland, im wichtigsten Obstbaugebiet der Niederlande, das vor allem für seine Äpfel bekannt ist. Da lag es auf der Hand, dass sich de Jong mit seiner Specialiteitenbakkerij auf die Produktion von Apfelkuchen für den Lebensmitteleinzelhandel in Europa spezialisiert hat. Diese Spezialisierung begann schon 1998, als der Sohn eines selbstständigen Bäckermeisters sich mit seiner ersten Bäckerei selbstständig machte. Kunden waren damals z. B. Hotels und Restaurantketten. Im Laufe der Jahre und nach drei Umzügen bzw. Neubauten wollte Karel de Jong noch einmal „etwas Großes“ machen, wie er erklärt. Er kaufte 2010 ein 10.000 m² großes Grundstück im Industriegebiet von Tiel und 2011 folgte das Gebäude. Im Januar 2013 startet die neue Produktion und heute liegt die Auslastung der beiden Linien bei rund 60 %. Insgesamt 29 Mitarbeiter arbeiten in zwei Schichten und stellen bis zu 50 verschiedene Apfelkuchen-Sorten her, wobei rund 5 % als frische Ware das Werk verlassen und 95 % der Gebäcke tiefgefroren sind. Die Kuchen werden allerdings nicht unter einer eigenen Marke verkauft, sondern immer nach Kundenwunsch hergestellt. Zu den Abnehmern gehören heute Lebensmitteleinzelhändler in ganz Europa sowie zu 30 % die Gastronomie. Die Exportquote liegt bei rund 15 %. „Wir haben auch Anfragen aus

Japan und Nordamerika, aber den größten Umsatz machen wir noch in den Niederlanden“, erklärt Direktor Karel de Jong. Das Ziel ist es aber, weiter zu wachsen und so soll der Umsatz von rund 10 Mio. EUR im Jahr 2011 auf rund 12 Mio. EUR in diesem Jahr wachsen. „Meiner Meinung nach ist ein Jahresumsatz von 25 bis 30 Mio. EUR möglich“, so de Jong. Potenzial sieht der Direktor besonders noch bei Bake-off-Apfelkuchen, der zu 90 % gebacken ist. Bei Bedarf kommt der Kuchen dann noch für rund 25 Min. in den Ofen und wird vor Ort ausgebacken. Dieser Ready-to-Bake-Apfelkuchen kann je nach Kundenwunsch auch schon vorgeschnitten sein, um dann einzeln aus der Verpackung entnommen zu werden.

Produktion

40–50 t Äpfel, zum Großteil aus der Region, kommen pro Woche bereits gewaschen und geschnitten in die Produktion. Per Lift gelangen die Früchte in die obere Etage der Produktion. Dort erfolgt das Mischen der Äpfel z. B. mit Zimt, Zucker oder Rosinen.

In der oberen Etage befinden sich neben dem gekühlten Lager für die Äpfel zudem die Kleinkomponenten-Siloanlage für Salz und Backpulver (insgesamt drei Silos mit je 300 kg Fassungsvermögen) sowie die Dosieranlage für das Flüssigei. Beim Neubau war es Direktor Karel de Jong wichtig, dass die



++ Bild 3

Direktor Karel de Jong entwickelt ständig neue Produkte in seiner eigenen Versuchsbäckerei am neuen Standort

Anlagen miteinander vernetzt sind und sich die Produktion zentral steuern lässt. Hierzu konzipierte und baute die Reimelt Food Technology der Zeppelin Systems GmbH, Rödermark, Deutschland, das Gesamtsystem zur Versorgung der Produktionslinien. Dazu gehören neben dem gesamten Warenwirtschaftssystem das Rohstoffhandling, die Silos, inklusive der zwei Innensilos mit je 35 t für Zucker und Mehl, sowie die Verwiegung und die pneumatischen Förderanlagen, die Siebmaschinen und Container.

Das Batchmanagementsystem Prisma-WEB² von Zeppelin Systems sorgt dafür, dass jede Veränderung der Rezeptur protokolliert wird und sämtliche angelieferten Rohstoffe und ausgelieferten Chargen rückverfolgt werden können. Logistik- und Lagerverwaltungsfunktionen stehen dem Produktionsleiter ebenfalls zur Verfügung und sind im System eingebunden. Sämtliche Warenströme vom angelieferten



++ Bild 4

5 % der Kuchen verkauft das Unternehmen frisch. 95 % der Gebäcke gelangen nach dem Backen für rund zwei Std. in den Koma-Spiralfroster und nach dem Verpacken ins Hochregallager mit 2.000 Palettenstellplätzen

Klebstoff bis zum ausgelieferten Endprodukt, Produktionsdaten, Chargenprotokolle usw. werden archiviert und können jederzeit abgerufen werden. Zudem regelt eine Benutzerverwaltung den Zugriff autorisierter Personen für definierte Funktionen, damit Unberechtigte keine Veränderungen vornehmen können. „Die moderne Steuerungstechnik hilft uns, eine gleichbleibende Qualität zu liefern und Fehler zu vermeiden. Zudem können die Produktionsabläufe optimal geplant werden“, so Karel de Jong.

Wichtig war dem Direktor, dass der Kunde dem Endprodukt nicht anmerkt, dass es aus einer neuen Produktion stammt. „Wir wollten und wollen die hohe Gebäckqualität halten, auch wenn wir in den letzten Jahren unseren Umsatz teilweise jährlich um 100 % steigern konnten“, so Karel de Jong. So könnte man sagen: Alles in der Produktion ist neu, nur der Geschmack der Apfelkuchen ist gleich geblieben. +++