

Traditionell backen – modern vernetzen

Zeitgemäße Technik hilft traditionellen Backbetrieben, ihre handwerklichen Trümpfe bestmöglich auszuspielen. Im „Lanzendorfer Backparadies“ von Michael Kauer sorgen dafür u. a. die Fachleute von Debag mit ihrem Know-how rund um Backöfen, und zwar in Zusammenarbeit mit Filtertechnik aus dem Hause Brita.

Von Schuljahr zu Schuljahr hatte sein Vater ihn gefragt, was er werden will. Doch für Michael Kauer stand das seit seinem zwölften Lebensjahr fest: Bäcker. Nach einer harten Lehre und beruflichen Vorerfahrungen ließ sich endlich umsetzen, was er immer angestrebt hatte: die Selbstständigkeit. 2004 übernahm der Bäckermeister deshalb ohne großes Zögern das „Lanzendorfer Backparadies“ mitsamt seiner sieben Mitarbeiter. Heute zählt sein Unternehmen elf Filialen, 72 Mitarbeiter und über 60 Lieferstationen – eine Erfolgsgeschichte in einem unsicheren Umfeld.

chen. Menge und Qualität unter einen Hut zu bringen, verlange es von modernen Bäckern allerdings mit zeitgemäßer Technik zu arbeiten. Neben dem handwerklichen Know-how und hervorragenden Zutaten sei vor allem sie es, die wirtschaftlichen Erfolg dauerhaft sicherstellen könne.

Qualität allzeit im Blick

In seiner Filiale in Himmelkron stehen zwei Ladenbacköfen als Kombination aus einem „Dila 5“ und einem „Helios 4060/1“. Die Geräte von Debag spiegeln den Wandel im Bäckerhandwerk wider: Einerseits nutzt der „Helios“ die

und das Maß an Vernetzung ein Fenster in die Zukunft des modernen Backbetriebs.

Debag nennt das „e.BAKE.solutions“: Verschiedene Anwendungen vereinfachen, steuern und werten aus, was alles im Backofen passiert. Damit entlastet Michael Kauer nicht nur die Angestellten von vermeidbaren Handgriffen und verbessert die Kundeninteraktion, sondern steigert mittelbar auch den Umsatz. Seine Backöfen beherrschen dafür unterschiedliche Programme: „SmartBake“ ist beispielsweise in der Lage, die Belegungsmenge automatisch zu erkennen. Die Software passt daraufhin alle re-



1] Partner im Austausch: Tim Ehard (l.), Debag-Gebietsverkaufsleiter Bayern, BM Michael Kauer und Wolfgang Kropp (r.), Account Manager für Professional Filter bei Brita. 2] Qualität ist für Kauer auch bei der Ofenauswahl oberste Prämisse. 3] Wasserfilter haben für Produktqualität und Lebensdauer der Öfen große Bedeutung. Brita stellt die Abstimmung auf lokale Gegebenheiten mit dem „Purity 600 Steam“ sicher. 4] Debag nennt es „e.BAKE.solutions“: Verschiedene Anwendungen vereinfachen, steuern und werten aus, was im Backofen passiert. Dank USB-Anschluss kann der Bäcker seinen Laptop direkt anschließen.

„Viele Dorfbäckereien mussten in den vergangenen Jahren leider schließen. Wir sind stetig gewachsen“, freut sich Kauer. Grundstein für die heute starke Marktposition in der Region Bayreuth ist ein bedingungsloses Qualitätsverspre-

traditionelle Strahlungswärme der Steinplatte, um die gewünschten Backerzeugnisse zu erhalten. Der „Dila 5“ funktioniert auf Basis des gängigen Umluftverfahrens. Andererseits sind die softwaregestützten Steuerungsmechanismen

levanten Parameter während des Backprozesses an. So reduziert die Technik selbstständig Bedienungsfehler und optimiert den Energieverbrauch. Selbstverständlich zählt die Funktion auch auf die Produktqualität ein, denn so haben

alle Produkte, unabhängig von der Filiale und der Qualifizierung des Personals, eine gleich bleibende Qualität: gerade für Bäcker wie Kauer, die mehrere Verkaufsstellen haben, ein wichtiger Aspekt.

Um nicht den Überblick zu verlieren hat er sich zudem für die Ofenvernetzungssoftware „FilialNet“ entschieden. Das Debag-System erlaubt die Vernetzung beliebig vieler Anlagen innerhalb der Filiale und aller Filialen mit der Zentrale. Im Chefbüro laufen demnach alle Fäden zusammen. „Ich schaffe es zeitlich einfach nicht mehr, täglich in jedem Laden vorbeizuschauen. Dank ‚FilialNet‘ kann ich alle Backprogramme zentral verwalten, über den PC steuern und sogar eine Fernwartung durchführen. Das ist genial unkompliziert“, verdeutlicht er.

Individualisierung nach Maß

Große Bedeutung für die Warenqualität und die Langlebigkeit der Öfen hat auch die Sauberkeit. Dank „e.CLEAN“-System kümmern sich die „Dila“-Öfen um ihre Hygiene selbst. Das vollautomatische, Ressourcen schonende Reinigungssystem verrichtet seine Arbeit auf Wunsch per Nachtschicht und optimiert den Wasser- und Energieverbrauch. „Unser Personal muss nur noch den biologisch abbaubaren Flüssigreiniger ‚CleanFixx‘ in den schrägen Einfüllstutzen stecken. Der Timer sorgt dafür, dass sich die Öfen am Samstag ab 19 Uhr automatisch reinigen“, erläutert Kauer. Schrubben ist nur noch im Ausnahmefall notwendig. „Selbst meine vierjährige Tochter kann die Öfen bedienen“, resümiert er grinsend. Teil der leichten Handhabung ist, dass sich die Backofensysteme an seine individuellen Wünsche anpassen ließen. Zuständig für die Betreuung ist Tim Ehard, Gebietsverkaufsleiter Bayern bei Debag: „Schon aus meiner eigenen Erfahrung als Bäckermeister weiß ich, dass jeder Kunde andere bauliche und persönliche Ansprüche mit sich bringt. Deshalb haben wir unsere Öfen und das Zubehör bei Debag möglichst flexibel konzipiert.“ Der „Helios“-Ladenbackofen besteht aus bis zu fünf Herden, die separat angesteuert werden können. Er verfügt unter anderem über 99 Speicherplätze für individuelle Backprogramme, drei verschiedene Größen bei der Backfläche, Quer- oder Längseinschub der Backbleche und Optionen wie Ablagesprossen oder einen passenden Gärraum. „Über den USB-Anschluss kann Herr Kauer sogar vor Ort seinen Laptop anschließen, alle notwendigen Daten auslesen und individuelle Anpassungen vornehmen“, beschreibt Ehard das neue Maß an Freiheit. Auf diese Weise werde quasi jeder Ofen zu einem Unikat.

„Wasserfilter sind Pflicht!“

Einmalig muss aber auch der Service sein, denn der Markt ist umkämpft. Vor Ort sein und anpacken ist darum laut Tim Ehard die Devise. Er habe auch schon nachts in der Backstube des „Lanzendorfer Backparadieses“ gestanden, um aus den Eindrücken

im Nachgang entsprechende Optimierungsschritte abzuleiten. Das notwendige Fachwissen geht dabei über die eigenen Maschinen weit hinaus. Fachberater müssen sich auch mit angrenzenden Themen auskennen. Ganz entscheidend dabei ist u. a. die Wasserfiltration.

„Wir messen dem Thema ‚Wasserfilter‘ große Bedeutung bei. Sie sind Pflicht bei jedem Wasser ziehenden Gerät und müssen exakt auf die örtlichen Gegebenheiten angepasst werden“, versichert Ehard. Nur auf diese Weise könnten die Backöfen von Debag ihre volle Leistungsstärke und Lebensdauer erreichen. Bei Michael Kauer kommt deshalb ein „Purity 600 Steam“ von Brita zum Einsatz. Die bewährte Brita-Filtertechnologie entkarbonisiert das Wasser in drei Schritten, reduziert Stoffe, die Geschmack und Aroma negativ beeinflussen, und reduziert Kalkablagerungen auf ein Minimum.

„Wir nehmen sehr feine Filtereinstellungen vor, damit wir Verkalkung etwas entgegensetzen können. Sie würde nicht nur die Lebensdauer der Maschinen spürbar verringern, sondern auch die Produktqualität mindern. Kunden beschwerten sich dann nicht, sondern gehen einfach woandershin“, verdeutlicht Wolfgang Kropp, Key Account Manager bei Brita Professional Filter Products. Zur Aufklärung bietet Brita schon seit längerem Wasserschulungen an. „Bei unserem kalkhaltigen Wasser mit mehr als 14° dH Gesamthärte hatte ich Wasserfilter direkt auf dem Schirm. Die hinterlegten Backprogramme stimmen ohne optimal gefiltertes Wasser eben ganz schnell nicht mehr“, erläutert Bäckermeister Kauer. Es sei sehr hilfreich gewesen, dass Debag und Brita ihm hier langfristige Lösungen aufgezeigt hätten.

Partner mit dem richtigen „Tick“

„Es ist mir wirklich wichtig, mit Partnern zu arbeiten, die ticken wie ich. Andere Anbieter haben mir ihre Standards verkaufen wollen. Bei Brita und Debag hat es direkt gepasst, weil ums Eck gedacht und auf meine Ideen eingegangen wurde“, erinnert sich Kauer. Von der Stange und 08/15 sei nicht sein Ding, betont er. Das merkt man auch seinen Produkten an: Ob schwere Schokohörnchen mit viel Füllung oder Brötchen, die dank Langzeitgare abends so frisch sind wie früh – Qualität ist Trumpf. Besondere Wege geht Kauer auch in seiner zentralen Backstube, wo er eine Schmutzschleuse installieren ließ. Solche Hygieneschranken sind sonst nur im Metzgerhandwerk verbreitet. Zudem setzt er vor Ort auf gerade Flächen aus Epoxidharz, die sehr viel leichter zu reinigen sind als Fliesen. Zeichen einer Überzeugung: Es sind die Kleinigkeiten, die den Unterschied ausmachen. Das bringt Michael Kauer auch seinen drei Kindern bei, die auf großflächigen Bildern in den Filialen verewigt sind. Sie spielen darauf in der Backstube – die Nachfolge scheint also geregelt. Auf soliden Partnerschaften könnten die Kinder jedenfalls aufbauen. ■