

KÖNIG

ARTISAN SFM EC

CUSTOMER SUCCESS STORY:
BÄCKEREI DIEPENBROCK



DIEPENBROCK
Ihr Münsterland-Bäcker

DIE HERAUSFORDERUNG. DIE LÖSUNG. DAS RESULTAT.



CUSTOMER SUCCESS STORY

„Die Produktion unseres Tagespensums an Backwaren wäre ohne die **Artisan SFM EC** nicht mehr schaffbar. Was jetzt mit einem Mitarbeiter in 20 Minuten möglich ist, beanspruchte zuvor drei Mitarbeiter und eine Stunde!“

Daniel Diepenbrock



KÖNIG

 **Deutschland**

TRADITION TRIFFT INNOVATION:

DIE BÄCKEREI DIEPENBROCK SETZT BEI DER
BACKWARENHERSTELLUNG AUF DIE **KÖNIG ARTISAN SFM EC.**

Die Bäckerei Diepenbrock ist seit 1860 ein Traditionsbetrieb im deutschen Münsterland und steht – damals wie heute – für Genuss. Altbewährtes Handwerk kombiniert mit natürlichen, regionalen Rohstoffen, Leidenschaft und Fachwissen bilden in mittlerweile acht Filialen die Basis für hochwertige Backwaren. Ein hohes Maß an Innovationsfreude sowie das Streben nach kontinuierlicher Verbesserung und Erweiterung sind Garant für den Erfolg der Bäckerei Diepenbrock.

Mit König als Partner gelingt das einmal mehr.



DIE HERAUSFORDERUNG

Eine konstant hohe Produktqualität ist für die Geschäftsführer der Bäckerei Diepenbrock, Marc Mundri und Daniel Diepenbrock, der wichtigste Indikator, um die Kunden zufrieden zu machen. Der allseits bekannte Fachkräftemangel ist dabei wenig förderlich. Qualifizierte und kompetente MitarbeiterInnen sind für jeden Betrieb enorm wichtig und tragen wesentlich zur Produktqualität und in weiterer Folge zum Unternehmenserfolg bei. Da für die Produktion von hochwertigen Backwaren kaum Fachkräfte zu finden sind und man sich auch mit langfristigen Abwesenheiten immer öfter auseinandersetzen muss, sollen fehlende Kompetenzen mithilfe von Automatisierungsprozessen ausgeglichen werden.

Hinzu kommt der Druck, dass selbst traditionelle Bäckereibetriebe wie die Bäckerei Diepenbrock **größere Mengen mit gleichbleibenden Qualitätsstandards produzieren** und dabei gleichzeitig den technischen Ansprüchen gerecht werden müssen, um am Markt zu bestehen und die steigende Kundennachfrage zu stillen. Es gilt also den **Spagat zwischen traditionellem Handwerk und Steigerung der Produktivität** zu finden, um weiterhin erfolgreich zu sein und den Kundenstamm auszubauen.



DIE LÖSUNG

Um dieses Ausbleiben von Fachkräften und langandauernde Abwesenheiten zu kompensieren und gleichzeitig die Produktionsmenge steigern zu können, setzt die Bäckerei Diepenbrock auf **Automatisierung und damit auch auf die Artisan SFM EC** der Firma König Maschinen GmbH.

Mit der Artisan SFM EC hat König eine **leistungsstarke Teigbandanlage** entwickelt. SFM (stress-free modular) steht für beste Teigschonung, höchste Produktqualität, hohe Gewichtsgenauigkeit und maximale Produktsicherheit. Eine SPS-menügeführte Bedienung, welche die Parameter Maße und Gewichte der Produkte automatisch reguliert sowie unerreichte **Flexibilität mit minimalen Umrüstzeiten** sind weitere Innovationen, die bei der Artisan SFM EC eingearbeitet wurden. Die Ausführung im „Easy Clean“ Design ermöglicht zudem **volle Zugänglichkeit und minimalen Reinigungsaufwand**. Ob Ciabatta, Knackfrisch, Rosenbrötchen, Kornecken oder Brote – die Anlage verarbeitet weiche Teige ohne Restteig. Die modulare Bauweise ermöglicht außerdem ein beliebiges Nachrüsten einer Formstation, Bestreuungsstation, Gärshränken, etc. Somit bietet König für die Bäckerei Diepenbrock eine Lösung, die **Reinigungsfreundlichkeit, Flexibilität und eine hohe Produktvielfalt** vereint.

KONIG



DAS RESULTAT

Zuvor händisch gepresste, abgewogene und eingetauchte Backwaren werden dank der Artisan SFM EC automatisiert hergestellt. Dies spart nicht nur Zeit, sondern zeigt auch einen starken Rückgang bei Roh-Hilfsstoffen und Streugut:

„Mithilfe der Artisan SFM EC konnten wir knapp die Hälfte der Roh-Hilfsstoffe, wie Staubmehl und Streugut eingespart. Durch das lange Kesselgaren wurde auch die Hefezugabe bis zu 40% reduziert“

berichtet Geschäftsführer Daniel Diepenbrock. Auch die Reinigung nach Produktionschluss spielt eine große Rolle: Die offene Bauweise der Maschine ermöglicht eine gründliche und rasche Reinigung. Weitere Faktoren, die maßgeblich zur Auswahl beigetragen haben sind die Energie- und Wassereinsparungen sowie die platzsparende Bauweise. Die Entscheidung für eine Investition dieser Größenordnung bereut der Traditionsbetrieb aus Münster nicht:

„Wir waren schon lange auf der Suche nach einer Brotstraße und dabei hat uns König überzeugt, weil die Artisan SFM EC einfach die Beste ist!“

so Daniel Diepenbrock.

Einer erfolgreichen Zukunft zwischen der Bäckerei Diepenbrock und König steht nichts mehr im Wege, denn die nächste Anschaffung wurde bereits getätigt.



PRESSEKONTAKT

Frau Lisa Affenberger, BA
lisa.affenberger@koenig-rex.com

KÖNIG

König Maschinen GmbH
Stattegger Straße 80
8045 Graz, ÖSTERREICH
www.koenig-rex.com

Fotonachweis: Bäckerei Diepenbrock | König Maschinen GmbH