



Kompletter Aufbau einer modernen Holzofenbäckerei

Die Fredy's AG produziert seit 2003 in Baden mit grossem Erfolg Produkte für den Frisch- und den Tiefkühlbereich. Die grosse Nachfrage bedingte die Anschaffung einer neuen Ofenlinie an einem neuen Standort. Kundert Ingenieure AG begleitete den Kunden nach der Evaluation des Holzbackofens bis zur vollständigen Aufnahme der Produktion im neuen Betrieb.

Nach dem Ausscheiden aus seiner Grossbäckerei übernahm Fredy Hiestand eine Bäckerei in Baden und gründete die Fredy's AG. Die Produktionspalette reicht vom bekannten Buttergipfel über Sandwiches, Spezialbrote und Süssgebäck bis zu vorgebackenen, tiefgekühlten Holzofenbroten. In den vergangenen Jahren ist das Unternehmen stetig gewachsen. Am Standort Baden sind bereits 100 Mitarbeiter beschäftigt. Entsprechend sind die vorhandenen Produktionsreserven zunehmend ausgeschöpft, die Kapazitätsgrenze ist erreicht. Der bestehende Holzbackofen am Standort Baden kann damit die steigende Nachfrage an Holzofenbroten nicht mehr abdecken.

Vollautomatischer Ofen nach Kundenwunsch. Aus diesem Grund entschied sich Fredy's für eine neue, moderne Ofenanlage. Ein kontinuierlich arbeitender Pizzaofen einer italienischen Firma überzeugte die Verantwortlichen. Dabei handelt es sich um einen vollautomatischen Durchlauf-Holzbackofen, der modular je nach Bedürfnissen und geforderter Leistung kundengerecht zusammengebaut wird. Für die geplante Holzofenbrotproduktion von Fredy's waren vier Module erforderlich, was einem Gesamtgewicht von 60 Tonnen entspricht. Am bestehenden Produktionsstandort in Baden war ein Einbau aufgrund der Grösse und des Gewichts der Anlage jedoch undenkbar, weshalb Fredy's nach zusätzlichen Räumlichkeiten suchte.

Planung des neuen Betriebs

Im Betrieb der Deliciel AG in Birmenstorf bestand die Möglichkeit, Produktionsräume anzumieten und die frisch hergestellten und gefrosteten Produkte zudem direkt im internen Tiefkühlraum einzulagern. Die Räumlichkeiten waren ursprünglich für eine Pastaproduktion ausgelegt und in dieser Form für eine Holzofenbäckerei ungeeignet. Eine elektrische Hauptverteilung für diesen Bereich war vor handen, aber nicht mehr weiter ausbaubar. Ferner war auch die Leistung der Trafostation von Deliciel



zu prüfen. Ein auf die spezifischen Bedürfnisse einer modernen Bäckerei mit Holzofenproduktion ausgelegter Umbau war Voraussetzung.

Fredy's beauftragte Kundert, eine mit den Vorschriften konforme, vollständige Holzofenbäckerei in den verfügbaren Räumen zu planen. In enger Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber wurden mehrere Varianten erarbeitet. Nach detaillierten Vorabklärungen mit den verschiedenen Lieferanten erstellte Kundert die Unterlagen für die Baueingabe des Bauvorhabens. Schon früh wurde dabei der Kontakt mit den Behörden gesucht, um entsprechende Forderungen rechtzeitig in das Projekt einfließen zu lassen.

Optimale Nutzung von Synergien

Die Verantwortlichen des Auftraggebers kauften die gesamte Anlagentechnik direkt ein, wobei Kundert sie je nach Bedarf unterstützte. Dies war vor allem bei der Aufstellung, der gesamten Energieversorgung, der Kommunikation und bei den Schnittstellenabklärungen zwischen den verschiedenen Lieferanten für die Teigherstellung und -aufbereitung sowie bei Holzofen und Spiralfroster notwendig. Eine weitere Herausforderung betraf die Integration der gesamten Produktionslinie in die bestehende Energie- und Medienver-



sorgung der Deliciel. Damit konnte verhindert werden, dass Fredy's eine neue, eigene Infrastruktur aufbauen musste. Die Nutzung dieser Synergien schonte nicht nur das Investitionsbudget, sondern führte auch zu einer besseren Anlagenauslastung bei Deliciel.

Begleitung bis zum erfolgreichen Abschluss

Nach einer intensiven Phase der Detailplanung und dem Erarbeiten aller Unterlagen für die Bau- und die spätere Betriebsbewilligung übernahm Kundert auch die Bauführung sowie die Kommunikation und Koordination zwischen den verschiedenen Lieferanten bis hin zu den Abnahmen durch die Behörden.

Nach dem erfolgreichen Umbau der Räumlichkeiten und der Infrastruktur sowie den komplexen Anlagenmontagen startete

die Produktion zweischichtig und konnte aufgrund zusätzlicher Absatzmöglichkeiten innerhalb weniger Monate bereits auf drei Schichten hochgefahren werden. Von Montag bis Freitag werden nun täglich während 22 Stunden 1000 Brote pro Stunde gebacken, gefrostet und, bis zur Auslieferung, in Kartons im Tiefkühlraum von Deliciel eingelagert.

Daniel Rickenbacher

Genussvoll vital

fredy's
THE FINE ART OF BREAD