

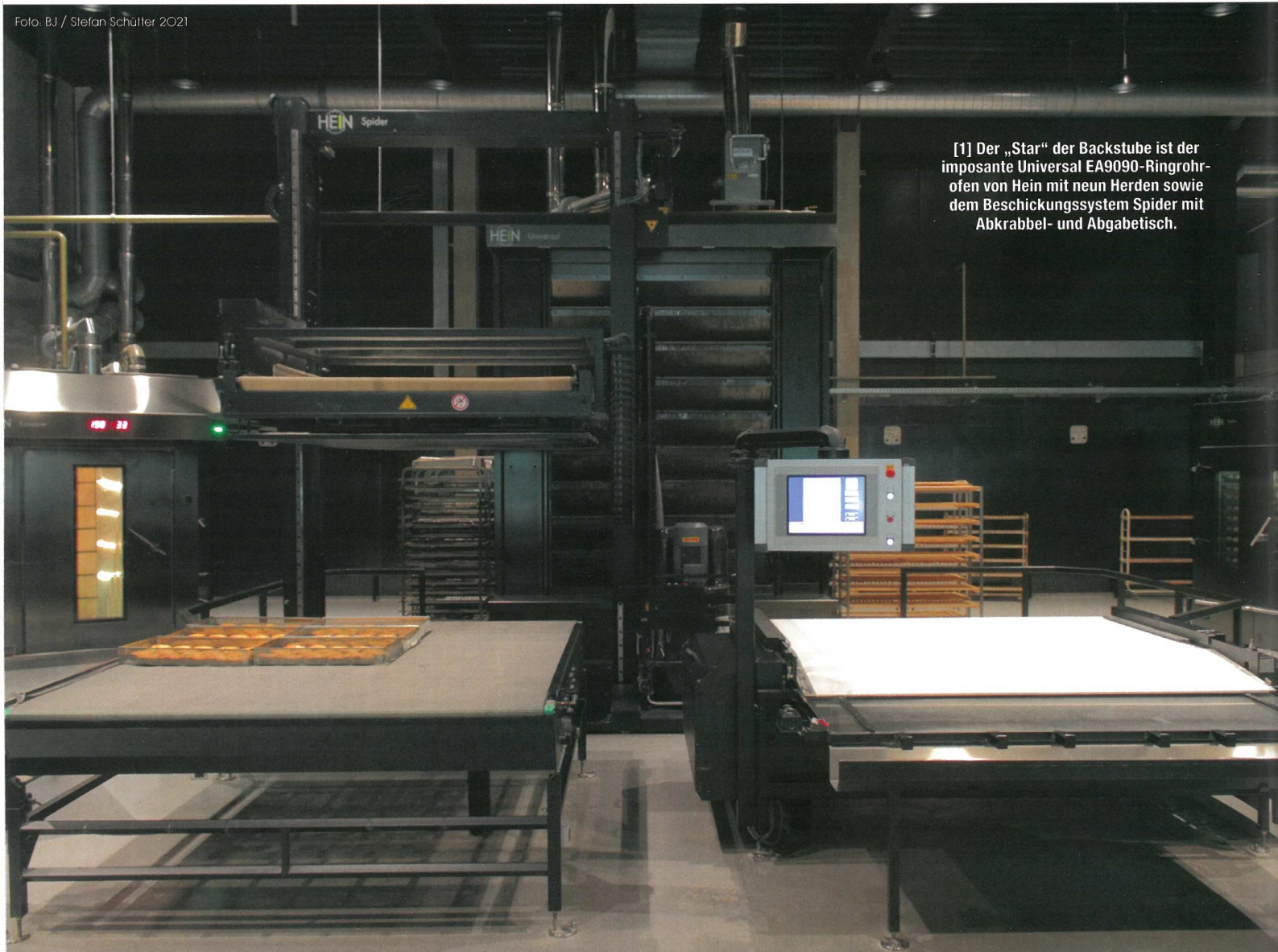
Das **Beste** aus zwei **Welten**

The Bakery by Panerex im belgischen Maasmechelen verbindet in einem **Premiumkonzept** mit gläserner Backstube sehr erfolgreich **industrielle Prozesse** mit handwerklicher Tradition.

Panerex ist ein Familienbetrieb, der seit 1937 besteht. Inhaber Philip Fastré ist 50 Jahre alt und führt das Unternehmen in der dritten Generation. Mit seinem Sohn Mauro ist auch die Übernahme durch die vierte Generation bereits gesichert. Im Jahr 2018 hat Fastré daher neu gebaut, um das Unternehmen fit für die Zukunft zu machen. Der Standort

direkt neben dem Outlet-Center „Maasmechelen Village“ mit Edelmarken, wie Prada und Armani, bringt der Bäckerei viele zahlungskräftige Besucher und eine hohe Kundenfrequenz. „Vor oder nach dem Einkauf kommen die Leute zu uns und gönnen sich auch etwas für das leibliche Wohl. Unser Angebot und das Angebot des Outlets ergänzen sich einfach perfekt“;

Foto: BJ / Stefan Schüller 2021



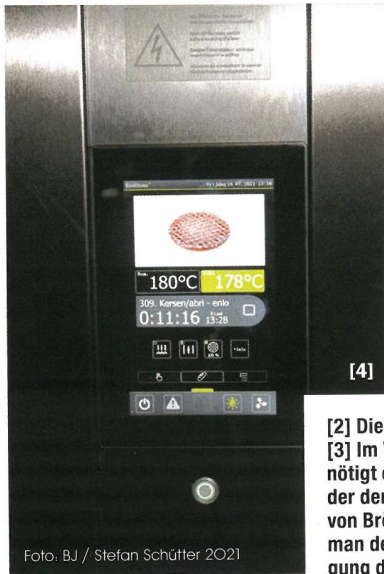
[1] Der „Star“ der Backstube ist der imposante Universal EA9090-Ringrohr-ofen von HeIn mit neun Herden sowie dem Beschickungssystem Spider mit Abkrabbel- und Abgabetisch.



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]

[2] Die Steuerung des Etagenofens und des Beschickungssystems erfolgt über einen großen Touchscreen mit Schwenkarm
 [3] Im Vergleich zu zwei Einzelstikken nebeneinander ist der Ecostone2-Doppelstikken etwa einen Meter schmaler und benötigt einen 20% geringeren Anschlusswert. [4] Die Touchscreen-Steuerung des Ecostone2 verfügt über einen Eco-Button, der den Ofen bei längeren Backpausen auf eine vorprogrammierte Standby-Temperatur fallen lässt. [5] Zur Langzeitführung von Brötchen- und Brotteiglingen stehen fünf Toplux-Gärvollautomaten für je acht Stikkenwagen zur Verfügung. [6] Hier sieht man den Backbereich von der Empore der Teigbereitung, auf der sich vier Sackschütten für die Mittelkomponentenverwiegung der Rezeptursteuerung befinden.

erklärt Fastré und peilt für 2021 einen Jahresumsatz von fünf Millionen Euro an. „Für Belgien sind unsere Verkaufspreise hoch, aber wir haben uns erfolgreich in der Premium-Nische etabliert. Dabei wollen wir jedoch nicht ins Extreme gehen, sondern einfach sehr gute Qualität bieten.“ Um den Preis zu konkurrieren, ist für Fastré dagegen kein erfolgversprechender Weg, denn es gebe immer eine größere Bäckerei, die günstiger sei.

Gläserne Produktion. Die Konzepte von Kollegen schaut er sich jedoch gerne sehr genau an. „Dabei sollte man sich eingestehen, dass andere bisweilen bessere Ideen haben als man selbst.“ Viele Anregungen für „The Bakery by Panerex“ stammen daher aus den USA, wo Fastré und seine Lebensgefährtin gerne unterwegs sind. Vorbilder aus San Francisco sind beispielsweise die Boudin Bakery und die Tartin Bakery von Chad Robertson. Dementsprechend ist auch die Produktion in Maasmechelen bewusst offen gestaltet und nur durch große Glaswände vom Verkaufsbereich getrennt, damit die Kunden der handwerklichen Arbeit der Bäcker zusehen können. Die Szenerie erinnert ein wenig an ein Theater. Hinter der Bedientheke mit den Kassen befindet sich eine breite Schiebetür. Diese öffnet sich wie ein Vorhang zu beiden Seiten und gibt den Blick in den Backbereich frei. Dort steht wie auf einer Bühne der große neunherdige Universal-Ringrohrföfen mit Belader im Mittelpunkt. Eingerahmt wird der „Star“ der



Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

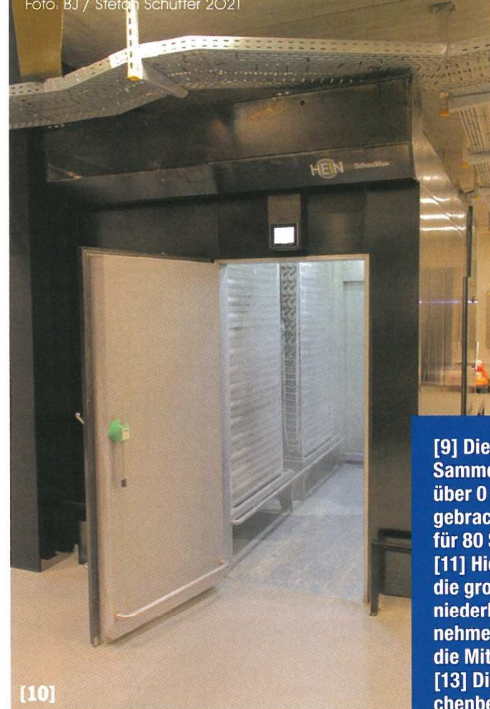
[7] In die Toplux-Zellen als Durchschiebvariante können die Teiglinge auf der Seite der Teigbereitung eingeschoben und gegenüber im Ofenbereich wieder entnommen werden. [8] Die auf Peelboards konditionierten Brote kann der Abkrabbeltisch des Spider-Beschickungssystems automatisch an den Lader übergeben.

[7]

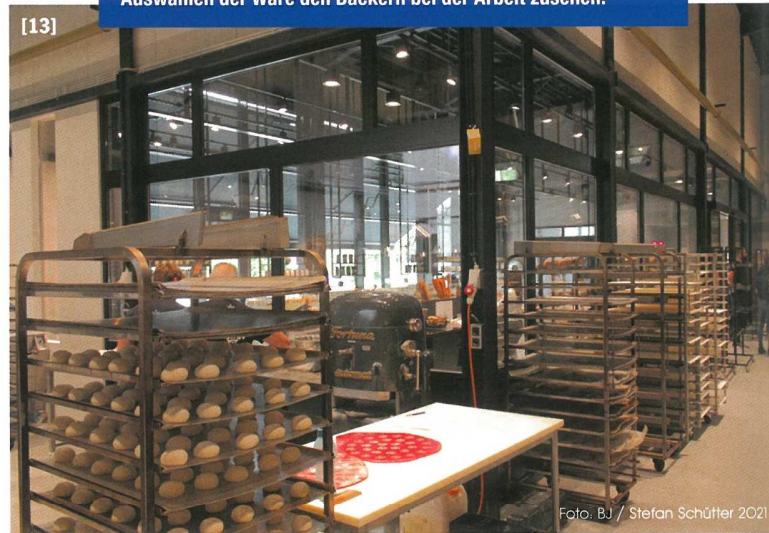


Foto: BJ / Stefan Schütter 2021

[8]



[9] Die Teiglinge in den Vollautomaten durchlaufen erst eine Sammelphase bei -6°C und werden dann über Nacht bei knapp über 0°C konditioniert. [10] Zum schnellen Abkühlen der eingebrachten Produkte, gibt es einen Zugang in das TK-Lager für 80 Stikkenwagen über den Schockfroster „Schocklux“. [11] Hier werden in der Bäckerei gerade die Hefeteigböden für die große Auswahl an Vlaais vorbereitet, einer Spezialität der niederländisch-belgischen Region Limburg. [12] Für eine angenehme Kühle ist die gesamte Produktion klimatisiert, so dass die Mitarbeiter im Sommer besonders gerne zur Arbeit kommen. [13] Die Aufarbeitung liegt direkt hinter dem Brot- und Brötchenbereich des Verkaufsraums. So können die Kunden beim Auswählen der Ware den Bäckern bei der Arbeit zusehen.



Inszenierung von der weiteren Ofen- und Kältetechnik, die zu beiden Seiten in harmonischer Symmetrie angeordnet ist. Links stehen halbkreisförmig die Doppelstikkenöfen und rechts die Gärvollautomaten. Für eine edle Optik sind die Dekken der Räumlichkeiten schwarz, ebenso wie die Kältezellen, der Etagenöfen und der Belader. Fastré wollte nicht den üblichen Backstuben-Look, mit Wänden und Decken in Weiß sowie silbriger Technik aus Edelstahl. „Ich finde das erzeugt so eine sterile, klinische Atmosphäre. Daher haben wir uns für Schwarz entschieden und unsere Kunden lieben das. In den USA haben wir auch gesehen, dass die Leute dort der Qualität aus großen Bäckereien durchaus aufgeschlossen sind. Dementsprechend haben wir versucht das Beste aus Industrie und Handwerk zu verbinden. Mit der modernen Technik, wie etwa den Öfen- und dem Kältekonzept von Hein, konnten wir so unsere Qualität verbessern. Davon mussten wir allerdings auch die Kunden überzeugen, doch das ist uns gelungen.“ Nach Ansicht von Fastré gibt es nahezu überall genug Nachfrage für eine Premiumbäckerei. Ein gemischtes Sortiment aus Standard-Gebäcken und Premium-Artikeln passt für ihn jedoch nicht zusammen. „Es gilt: Entweder-oder. Man muss sich klar für eine Seite entscheiden.“ Das hat er auch beim Backen getan. In den Filialen gibt es keine Öfen, alle Gebäcke kommen ofenfrisch aus der Produktion.

Gesteuertes Wachstum. „Als erfolgreicher Unternehmer braucht man Kompetenz, Fleiß, aber auch Glück und eine Familie, die hinter dir steht. Zudem ist es sehr wichtig zu investieren. Unsere Bäckerei gibt es seit 85 Jahren. 70 Jahre davon waren wir ein typischer Kleinbetrieb und mussten etwa 80 Stunden die Woche arbeiten. Die Leute wollen das heute aber nicht mehr, und erst recht nicht nachts bei hohen Temperaturen. Die eigentliche Arbeit als Bäcker mögen dagegen viele, nicht zuletzt, weil man dabei sehr kreativ sein kann.“ Fastré hat daher viel Geld in die Hand genommen und die Rahmenbedingungen entsprechend geändert. So hat er besonderen Wert auf eine angenehme Atmosphäre in der neuen Produktion gelegt, nicht nur für die Kunden, sondern auch für seine Mitarbeiter. Die Backstube ist daher klimatisiert und viele Brötchen und Brote sind langzeitgeführt, damit nur wenig Nacharbeit anfällt. In der Folge ist Panerex eine der wenigen Bäckereien, die kein Fachkräfteproblem hat, sondern eine Warteliste mit Bewerbern. „Unsere Mitarbeiter sind gerne hier und das kommt auch der Qualität zu Gute. Wichtig ist zudem eine gute Balance zwischen Jung und Alt bei den Mitarbeitern, dann funktioniert die Zusammenarbeit am besten.“ An einer Umsatzmaximierung und möglichst vielen Filialen ist Fastré hingegen nicht interessiert. Für ihn besteht beim ungebremsten Wachsen die Gefahr zu industriell zu werden und



[14]

[14] Die Konditorei, die sich links neben dem Ofenbereich befindet, ist zur Bevorratung der Patisserie-Produkte mit einer ganzen Reihe von Modulux-Lukenfrosteren ausgestattet.



[15]

[15] Alle Kältemaschinen verfügen über Plattenwärmetauscher, die an eine Wärmerückgewinnung für die Fußbodenheizung und das Brauchwasser angeschlossen sind.

Foto. BJ / Stefan Schütter 2021

keine individuelle Qualität mehr zu haben. „Wir wollten daher unbedingt das Handwerkliche bewahren und ich denke, das ist uns gelungen. An guten Tagen verkaufen wir beispielsweise 1.700 Brote. Wir könnten noch wesentlich mehr backen, aber das wollen wir gar nicht.“ Allerdings hat die neue Produktion noch Kapazitäten für fünf weitere Filialen. Die würde Fastré auch eröffnen, aber nur, wenn die Standorte wirklich gut sind.

Fokus auf Qualität. Um die eigene Produktqualität besser einordnen zu können, lässt Fastré alle zwei Jahre eine Gebäckauswahl bei 20 verschiedenen Bäckereien und Supermärkten einkaufen und in einem Blindtest von 20 Personen verkosten. „Dabei haben wir immer wieder festgestellt, dass der durchschnittliche Supermarkt eine bessere Gebäckqualität liefert als die durchschnittliche Bäckerei.“ Für Fastré ist jedoch nicht nur eine gute Qualität wichtig, sondern auch eine hohe Gleichmäßigkeit. „Das kann die Industrie besonders gut, also orientieren wir uns daran.“ Für die Teigbereitung stehen daher ein kleiner Spiral-Knetter und ein größerer Wendelknetter von Diosna mit Frequenzsteuerung und eine Rezeptursteuerung bereit. „Die Frequenzsteuerung ist super, damit konnten wir

Foto. BJ / Stefan Schütter 2021



[16]



[17]

Foto. BJ / Stefan Schütter 2021

[16] Der Verkaufsraum ist sehr luftig in verschiedene Produktinseln gegliedert, von Torten und Kuchen über Vlaais und herzhaft Snacks bis hin zu Waffelvariationen. [17] Amerikanische Spezialitäten, wie Carrot cake oder Red velvet cake, die Fastré von seinen USA-Reisen mitgebracht hat, stellt er inzwischen nach eigenen Rezepturen her.



[18] Diesen 25 km von Maasmechelen entfernten Standort, mit einem kleinen in die Jahre gekommenen Laden, wollte Fastré erst nur renovieren. [19] Dann entschied er sich das Gebäude abzureißen und dort ein modernes Fachgeschäft zu errichten. Seitdem verzeichnet der Standort steigende Umsätze.

Foto: Panerex 2021



[19]

> Das Problem

„Bis 2003 waren wir ein kleiner Handwerksbetrieb. Dann haben wir begonnen im großen Stil zu investieren. Unsere neue Produktion, die wir 2018 eingeweiht haben, ist das bisher eindrucksvollste Ergebnis davon. Dafür brauchten wir natürlich die passende Ofen- und Kältetechnik“, erklärt Fastré.

> Die Lösung

Fastré hat sich am Markt umgesehen. Da er jedoch sein gesamtes Bäckerleben mit Hein Öfen gearbeitet hat, entschied er sich letztendlich gegen Thermoöl und für einen Ringrohr-Etagenofen sowie energieoptimierte Stikkenöfen von Hein. „Wir schätzen es, beim Universal fast alles bei einer Temperatur backen zu können. Der Backprozess für die verschiedenen Gebäcke unterscheidet sich allein durch die Zeit“, erklärt Fastré seine Wahl. „Da Hein für die handwerkliche Produktion einfach ein sehr guter Partner ist, haben wir dort auch die gesamte Kältetechnik bestellt.“

> Technik

- Ofensystem mit Universal-Ringrohröfen, Spider-Belader und drei Luxrotor Ecostone-Doppelstikken.
- Der neunherdige Universal EA-9090 hat 44m² Backfläche und eine Nennwärmeleistung von 180 kW.
- Zur Serienausstattung des Ringrohröfens gehören eine gemauerte Thermosteinfuehrung und 22 mm starke Steinbackplatten in den Herden.
- Die drei Luxrotor Ecostone-Doppelstikken sind dank integrierter Wärmerückgewinnung und aktiven Thermosteinspeichern besonders energieeffizient.
- Die Temperatur fällt beim Einschießen und Ausbacken im Luxrotor Ecostone laut Hein im Durchschnitt 20°C weniger ab, als bei Stikkenöfen ohne Thermosteinspeicher.
- Das Kältekonzept stammt ebenfalls von Hein und besteht aus Gärvollautomaten, Schockfroster, TK-Zelle für 80 Wagen und Lukenlagerschränken.

> Alternativen

Aktuell gibt es im Bereich Etagenöfen und Belader zahlreiche Anbieter wie zum Beispiel Heuft, Friedrich, Debag, WP, Miwe, Wachtel, Ahlborn und viele andere mehr.

für jeden Teig ein spezifisches Knetprogramm hinterlegen. So kann jeder Mitarbeiter, selbst wenn er noch neu ist, alle Teige in reproduzierbarer Qualität herstellen.“ Der Wendelknetter, der ursprünglich aus dem Industriebereich kommt, ermöglicht dabei eine höhere Wasseraufnahme und somit insbesondere bei typisch belgischen Broten eine bessere Teigqualität. Zu einer gleichmäßigen Qualität tragen auch die Doppelstikken vom Typ Ecostone2 bei. Ihre Thermostein-Auskleidung wirkt als Hitzepuffer und verhindert, dass die Ofentemperatur beim Öffnen der Backkammertür stark abfällt. „Wir können so mit ein- und demselben Programm der Computersteuerung einen nur halb belegten Stikken oder zwei volle Stikken backen. Hätten wir das in den 1990-er Jahren gemacht, wäre das Gebäck im halbvollen Wagen verbrannt.“ Dabei bieten die Doppelstikken zudem vergleichsweise viel Backfläche je Stellfläche. Für eine noch höhere Energieeffizienz sind Kälte und Öfen alle an eine Wärmerückgewinnung mit drei Pufferspeichern mit je 950 Litern Fassungsvermögen angeschlossen. Diese speist ganzjährig die Fußbodenheizung und versorgt das Gebäude mit 70 °C heißem Brauchwasser. „Wir verfügen sogar über mehr Wärme als wir verbrauchen können.“ Ergänzend sind auf dem Dach 462 Solarpaneele installiert, die 60% des Strombedarfs decken sollen. „Das ist gut für unsere Kostenstruktur und Bestandteil unseres Nachhaltigkeitskonzepts.“

Gute Geschichten. Fastrés Vater hat schon in den 1960-er Jahren mit einem Ringrohröfen von Hein gebacken und einen der ersten Stikkenöfen aus Luxemburg bekommen. „Für Brote mit handwerklichem Charakter ist das Backen direkt auf der Steinplatte einfach ideal. Bei uns in Belgien sind Brote mit rustikaler Kruste aber nicht so gefragt, wie in Deutschland, daher backen wir auch Brote im Stikkenofen.“ Vor einigen Jahren hat Fastré in diesem Zusammenhang mit seinen Kunden einen Qualitätsvergleich mit zwei Broten gemacht. Er hat dazu erzählt, sein Vater mit langjähriger Erfahrung habe das eine Brot direkt auf der Herdfläche des Etagenöfens gebacken, das andere dagegen sein damals siebenjähriger Sohn, indem er per

IN KÜRZE

Panerex
Terhillslaan 4
BE-3630 Maasmechelen
Tel.: +32 (0)89/434300

Internet: <https://panerex.com>
E-Mail: hello@panerex.com

Foto: BJ / Stefan Schütter 2021



Geschäftsführung:	Philip Fastré
Verkaufsstellen:	5
Mitarbeiter:	130
Produktion:	40
Verkauf:	75
Fahrer:	10
Verwaltung:	5
Sortimentsbreite/Anzahl Sorten:	
Brot:	20
Brötchen:	10
Feinbackwaren:	30
Konditorei:	50
Snack:	20

Preise ausgesuchter Produkte:	
Pistolet wit (Weizenbrötchen):	0,70 Euro
Stokbrood (Baguette):	2,25 Euro
Waldkorn brood 600g:	2,95 Euro
Botercroissant:	1,50 Euro
Belijne bol mit Creme (Berliner):	2,50 Euro
Short black (Tasse Kaffee):	2,80 Euro
Quiche Lorraine:	4,50 Euro



[20]

Öfen und Kältezellen sind effektiv inszeniert. Der Etagenofen steht im Mittelpunkt und ist von den Stikkenöfen und Gärvollautomaten halbkreisförmig eingerahmt.

Knopfdruck das Backprogramm des Stikkenofens startete. In Wirklichkeit kamen aber beide Brote aus demselben Ofen. Dennoch fanden die meisten Tester das vermeintliche Etagenofenbrot besser. „Das zeigt, wie wichtig heute neben der Qualität eine gute Story ist.“ Für das Storytelling ist die Bäckerei auch auf Facebook und Instagram aktiv. Die jeweiligen Accounts betreut Fastrés Schwiegertochter, die gelernte Fotografin ist. „Social Media ist als Marketinginstrument sehr wichtig. Das funktioniert aber nur, wenn auch die Qualität stimmt.“ Da Kaffee besonders „instagrammable“ ist, gehört eine hauseigene Coffeebar unter dem Namen „Two Oh Five“ zur Bäckerei. Eine

kalte Getränkespezialität, die die Kunden besonders gern selbst posten, sind die Marble Drinks. Es gibt sie in verschiedenen Farben. Die Basis ist ein Milchshake Vanille-Kokos, veredelt mit verschiedenen Teeextrakten, wie etwa Matchatee für die grüne Variante oder Rüben und Granatapfel für die pinke Variante. Im Gebäude ist hinter dem Cafébereich zudem schon Platz für eine eigene Rösterei eingeplant, die die Gäste von ihren Tischen aus im Blick haben. Auf dem Nachbargrundstück soll ergänzend eine Eismanufaktur entstehen.

Stefan Schütter