

Behutsame Expansion

Die König Maschinen Ges.m.b.H. aus Graz, Kompetenzprimus für Brötchenanlagen aller Art, kooperiert künftig mit der Cetravac AG, ihrerseits Kompetenzführer in Sachen Vakuumtechnologie.



++ Industriebackofen PU Integral von König im laufenden Betrieb



++ Vakuumzelle von Cetravac

+ Die König Maschinen Ges.m.b.H. ist seit einigen Jahren dabei, ihr Angebotsspektrum zu erweitern und sich als Lieferant kompletter, gewerblicher wie industrieller Turnkey-Anlagen zu etablieren. Das Fundament dafür ist solide. Das 1966 von Dipl.-Ing. Helmut König – Spross einer Bäckerfamilie – gegründete und inzwischen von einer Stiftung verwaltete Unternehmen ist weltweit der mit Abstand erfolgreichste Lieferant von klassischen Brötchenanlagen, also solchen, in denen die Teige geteilt und gewirkt werden. Längst ist aus der Erfindung des früh verstorbenen Diplom-Ingenieurs eine breite Produktpalette mit zahlreichen Spezialisierungen und Anwendungsmöglichkeiten für handwerkliche wie industrielle Hersteller geworden. Die größten Industrie-Rex-Anlagen produzieren bis zu 36.000 Brötchen pro Stunde und man findet sie in Asien ebenso wie in Amerika, Südafrika, Australien und natürlich in Europa.

Erste Entwicklungen in die Vakuumtechnologie startete König 2002, damals in Kooperation mit Adolf Cermak, Gründer der Cetravac AG. An diese frühere Zusammenarbeit will Wolfgang Staufer, seit zwei Jahren Geschäftsführer bei König, jetzt anknüpfen. Ihn interessiert vor allem die Integration dieser Technologie in die Prozesskette der Backwarenproduktion, ein Alleinstellungsmerkmal auf dem Markt. Potenzielle Kunden sind für ihn Filialunternehmen und Caterer, die per Vakuumtechnologie konditionierte, fertig gebackene Ware tiefgefroren dort anliefern, wo sie am Ende verarbeitet oder verkauft werden soll. Wenn dabei nach dem Verfahren „Ready to eat“ gearbeitet wird, reicht simples Auftauen, um kurzfristig Backwaren mit saftiger Krume und röscher Kruste zur Verfügung zu stellen. Staufer: „Gerade für diese Kundengruppe bietet die Kombination mit dem vorhandenen König-Angebot, insbesondere dem Plattenumlaufofen Integral, ein breites Spektrum individueller Lösungen.“

Eine zweite Kundengruppe sieht Staufer in der Backwarenindustrie, die einerseits das „Ready to eat“-Verfahren im Rahmen der sogenannten auftauenden Logistik einsetzen könnte. Andererseits findet sie in der Vakuumtechnologie eine energieeffizientere Alternative zur konventionellen Kälte, vor allem auch dort, wo keine flächendeckende, verlässliche Kältelogistik garantiert werden kann. Staufer: „Wir entwickeln für beide Bereiche zusammen mit der Cetravac AG entsprechende Prototypen und Anwendungsszenarien.“

Konkret sieht der kürzlich geschlossene Kooperationsvertrag vor, dass die König Maschinen Ges.m.b.H. künftig die Fertigung kompletter Anlagen übernimmt, sowohl von Einzelzellen für den Einsatz in der Chargenfertigung wie auch der neuentwickelten kontinuierlichen Anlagen. Die Cetravac AG ihrerseits konzentriert sich künftig auf den Vertrieb in der deutschsprachigen DACH-Region, während König vornehmlich den weltweiten Vertrieb, immer auch mit dem Blick auf die Integration in komplette Turnkey-Anlagen aus dem eigenen Haus, übernimmt.

Für König ist die Kooperation mit Cetravac ein wohlüberlegter Schritt zum internationalen Turnkey-Anbieter. Staufer: „Die Backwarenbranche hat sich in den vergangenen zehn, fünfzehn Jahren sehr deutlich und zum Teil auch sehr schnell verändert. Die Betriebe werden größer, die Märkte internationaler. Für König ist das nicht die einzige Herausforderung, denn wir wollen den Ruf als Kompetenzführer, den Helmut König einst begründet und der bis heute Gültigkeit hat, behalten und fördern. Deshalb geht in unserer Expansionspolitik die wohlüberlegte Behutsamkeit vor hektischer Aktivität. Wir haben einen Ruf zu verlieren.“

+++