

Insgesamt über
1.200 der lila
Transportboxen sind
bei Raisch im
Einsatz

Cooler Kiste

Wie die Bäckerei Raisch mit Mehrweg-Thermo-Boxen Snacks und Konditoreiwaren temperatursicher transportiert und damit die Abläufe in der Logistik verbessern konnte.

Von Helga Baumfalk

+ 60 x 40 cm – an diesem Außenmaß für Bäckereikörbe orientiert sich in der Logistik der Bäckerei Raisch am Rande des Schwarzwalds in Calw einiges: u. a. die Größe der Rollis, der Versandplätze und der Kühlräume. Wenn in der Vergangenheit temperaturempfindliche Produkte wie Snacks oder Konditoreiprodukte zu transportieren waren, trat ein Problem auf: Die schwarzen Styroporkisten, die Raisch nutzte, passten nicht in dieses Außenmaß – sie ragten 5 cm darüber hinaus. „Dass sie nicht passten, hat mich schon immer gestört, denn es beeinträchtigt unsere Logistikabläufe“, sagt Maximilian Raisch, der zusammen mit seinem Vater Udo Raisch und seinem Bruder Matthias Raisch das Unternehmen führt. „Ich war deshalb schon lange auf der Suche nach einer Lösung, bis ich auf einer Messe auf diese lila Box gestoßen bin.“

Seit Januar 2020 sind bei Raisch nun insgesamt rund 800 der Mehrweg-Thermo-Boxen namens va-Q-tray im Einsatz. Die kalte Konditorei, wie Sahne- und Cremetorten, oder kleine Desserts wie Schokobananen, Granatsplitter oder Havannas sowie Produkte fürs Frühstück wie Obstsalat, Schinken, Käse oder Salate werden in der 18 cm hohen lila

Box in die 30 Filialen im Umkreis von rund 50 km transportiert. Für die Snacks nutzt die Bäckerei die flachere Box (12 cm hoch). Sie spart Platz im Lkw und reicht aus, um jeweils zwei Snacks übereinander stapeln zu können. Die Qualität der Produkte werde davon nicht beeinträchtigt, so Raisch.

Die lila Box

Für ihr „va-Q-tray“ wurde die va-Q-tec AG mit dem südback-Trendaward 2022 in der Kategorie „Technik“ ausgezeichnet. Eine Besonderheit sind die von dem Spin-off der Universität Würzburg entwickelten Vakuumisulationspaneele. Bei gleicher Dicke kann ein Vakuumisulationspaneel, so heißt es in einer Produktbeschreibung, ca. zehnmals so gut isolieren wie EPS. Das va-Q-tray ist in einem 3-Lagen-System aufgebaut: einer äußeren Schutzhülle (Kleinladungsträger KTL), den Vakuumisulationspaneelen (VIPs) als Isolierschicht und einem lebensmittelkonformen Kunststoff-Inlay. Die Außenhülle und das Inlay sind fest miteinander verbunden, sodass mechanische Stabilität einerseits und thermische Isolierung andererseits vereinbart werden.

Bäckerei Raisch: „Die Kunden erwarten von uns ein breites Sortiment“

Mit ihren rund 130 Mitarbeitern in der Produktion arbeitet die Bäckerei Raisch im Dreischichtsystem, im Prinzip 24/7. Noch. „Das hat sich seit Corona so eingespielt. Wenn der Neubau fertig ist, wollen wir zu zwei Schichten zurückkehren“, erklärt Maximilian Raisch. Dass man die Kapazitäten stärker auslastet, hängt auch mit dem Wachstum der Bäckerei zusammen. In der Coronazeit kamen fünf neue Filialen hinzu. Damit betreibt Raisch insgesamt 30 Standorte. 26 sind Cafés, die auch sonntags geöffnet haben und vom Unternehmen in drei Größen unterteilt werden, nämlich in 11 „große Cafés“ mit 80 bis 100 Sitzplätzen (innen wie außen), 14 „Zwischen-Cafés“ mit 20 bis 30 Sitzplätzen und dann gibt noch die 5 „Kleinen“ – überwiegend sind es Dorfläden, die 5 bis 6 Stehplätze bieten und ein Brot-betontes Sortiment.

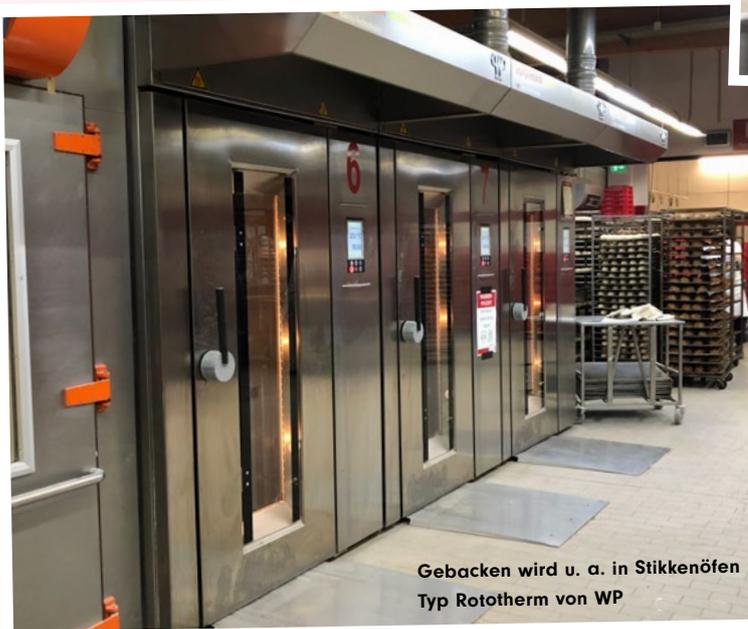
Nicht nur stark im Frühstücksgeschäft

Außergewöhnlich für eine Bäckerei: Raisch ist nicht nur stark im Frühstücks-, sondern auch im Mittagsgeschäft. „Schnell mal was Gutes zu Mittag“, darum ginge es vielen Kunden. Um in diesem Geschäft mitziehen zu können, braucht man eine gute Küche in der Hinterhand. „Wir

haben eigens sechs Köche eingestellt“, erzählt Maximilian Raisch. „Sie stellen bäckernahe Gerichte her. Wir machen zum Beispiel eigene Maultaschen, Spätzle, Knödel, Salate, Pestos oder auch Burger-Patties.“ Von einem guten Küchenteam profitiert nebenbei die Snackabteilung. Für ihren „Grünen Joe“ – ein Snack mit veganen Zutaten – wurde die Bäckerei Anfang 2022 mit einem Award belohnt.



Die Bäckerei arbeitet mit 5 Spiralknettern von Diosna



Gebacken wird u. a. in Stikkenöfen Typ Rototherm von WP



Maximilian Raisch

© f2m

© f2m



Ihren Hauptsitz in Calw erweitert die Bäckerei zurzeit um weitere 10.000 qm

© Raisch



In der Versandhalle: Die Konditoreiware wird in den va-Q-trays über das Tool-Box-System kommissioniert

Maximal drei Stunden sind die 5- bzw. 7,5-Tonner der Bäckerei mit ihrer Ware unterwegs. „Wir nutzen keine Kühlfahrzeuge“, erklärt der Firmenchef. Die hätten weniger Zuladung und seien teurer. Teiglinge liefert die Bäckerei nicht in den Boxen aus. Sie werden stattdessen gegart bei 2 °C auf Dielen in Teiglingswagen auf den Weg gegeben. Kein TK, das sei Philosophie im Unternehmen.

Ob das va-Q-tec-System die gewünschte In-Box-Temperatur von etwa 5-7 °C über die Lieferzeit halten kann? Raisch hat den Härtestest gemacht. „Wir haben den Versand inklusive Extrem-Szenarien nachgestellt, z. B. Boxen mit Schwarzwälder

Kirschtorte absichtlich neben Öfen platziert oder Kisten mit warmem Brot darüber gestapelt. Dann wurden Proben von der Ware gezogen und ins Labor geschickt. Die mikrobiologischen Ergebnisse waren überzeugend.“

Ob sich die Mehrweg-Box rechnet? Auch das hat die Bäckerei durchgespielt. Raisch: „Eine Styroporbox, die noch dazu häufig kaputt geht, verursacht allein drei Spülvorgänge. Deckel, Box, Kühlakku – das alles muss gereinigt werden. Mit dem Mehrwegsystem sparen wir 2 Waschgänge. Weil sich die Boxen außerdem stapeln lassen, erreichen wir mehr Ladungssicherheit und weniger Ausschuss.“ Das müsse man

Das Store-Konzept



Der Klassiker im Sortiment bei Raisch, die Schwarzwälder Kirschtorte, auch sie wird in den Boxen transportiert

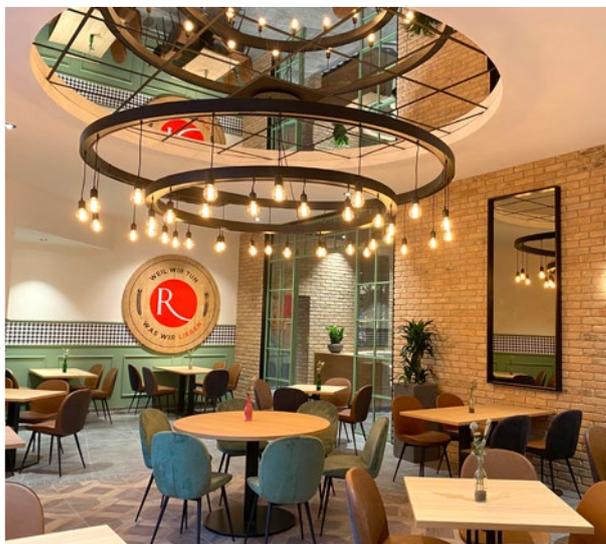
berücksichtigen, vor allem aber würden die veränderten Abläufe in der Logistik auf dieses Konto einzahlen. „Die haben sich komplett verändert. Weil wir direkt in die Boxen kommissionieren, sparen wir einen Arbeitsschritt in der Konditorei.“ Maximilian Raisch schätzt, dass eine $\frac{3}{4}$ Stunde Arbeitszeit pro Tag weniger anfällt, im Versand nochmals 2 bis 2,5 Stunden weniger. Raisch: „Früher haben wir die fertigen Torten in die Kühlung gegeben und später kommissioniert. Heute setzen wir die Ware direkt in die vorab gekühlten Mehrweg-Boxen. Der Mitarbeiter im Versand holt sich später die Boxen aus der Konditorei und kommissioniert sie zusammen mit unserem Brot oder unserem Plunder in der Versandhalle über unser Tool-Box-System. Das ging früher nicht, weil die Styroporboxen mit der Ware im Kühlhaus stehen mussten.“

„Die Abläufe in der Logistik haben sich voll verändert. Weil wir direkt in die Boxen kommissionieren, sparen wir einen Arbeitsschritt in der Produktion.“

Maximilian Raisch, Bäckermeister, Brotweltmeister und Mit-Geschäftsführer der Bäckerei Raisch

Rundlauf und Reinigung

Bis eine Mehrweg-Box einen Umlauf (Betrieb - Filiale - Betrieb) zurückgelegt hat, dauert es einen Tag bei Snacks und Küchenbestellartikeln bzw. zwei Tage bei Konditoreiwaren. Die verwendeten Mehrwegboxen bringen die Fahrer auf ihrer zweiten Tour gegen 11 Uhr wieder mit zurück in die Produktion. Sie werden anschließend in der Korbwaschanlage gesäubert, getrocknet, wieder ins Kühlhaus geschoben und am nächsten frühen Morgen gekühlt erneut mit Ware belegt. Ergänzende Kühlakkus verwendet die Bäckerei nicht. „Einerseits wäre der



© Raisch



Zudem liefern wir komplette Produktionslinien für Bäckereien und Konditoreien

**MEHR ALS 750 INSTALLATIONEN
IN 40 LÄNDERN WELTWEIT**



interpack
04 TO 10 MAY 2023
DÜSSELDORF

**SIMPLY
UNIQUE**

BOOTH NO. 3A06, HALL 3

J4 s.r.o.
Prumyslova 96
503 02 Predmerice nad Labem
Czech Republic
Tel.: +420 495 581 137 - 139
E-mail: j4@j4.eu

www.j4.eu



Um ein Erlebnis beim Frühstück anbieten zu können, bedarf es vieler unterschiedlicher Frühstücksrohstoffe, die über die Boxen kühlkettegesichert in die Verkaufsstellen versandt werden

Aufwand für Reinigung und Handling wiederum größer. Andererseits passiert Folgendes: Legt man den Kühlakku in den Froster und später in die Box, taut er irgendwann an. Es bildet sich Tauwasser. Kommt die Ware mit dem Wasser

in Berührung, bekäme der Kunde ein durchweichtes Produkt. Genau das darf nicht passieren.“

Während das va-Q-tray im Außenmaß mit den üblichen Bäckereikisten übereinstimmt, fällt es innen (im Vergleich zu Styroporkisten) kleiner aus. Die Isolierpaneele nehmen logischerweise ihren Platz ein. „Trotzdem passt alles rein wie vorher, bis auf unsere Schnittenbleche. Normalerweise sind sie für 18 Stücke ausgelegt. Wir haben sie kürzen lassen, dadurch haben wir 2 Schnittenstücke weniger auf dem Blech. Jetzt passt das Blech mit 16 Stücken hinein.“

Platz ist immer Luxus in einer Bäckerei, vor allem dann, wenn man wie Raisch mitten in einer Bauphase steckt. Der 10.000 qm große Anbau, der zurzeit am Standort Calw entsteht, schafft mehr Raum für die Backstube, Logistik und Sozialräume. Ob man mit den va-Q-trays Platz spart? Der Platzbedarf sei ungefähr gleich geblieben, antwortet Maximilian Raisch. Und CO₂? „Möglicherweise. Unser Betrieb ist zwar vom Deutschen Institut für Nachhaltigkeit zertifiziert, aber das haben wir noch nicht durchkalkuliert.“ +++

Co-Branding: Neuer Mars-Donut

In mehreren europäischen Ländern bringt Vandemoortele den Mars®-Donut auf den Markt. Es ist die erste Kooperation mit dem Süßwarenriesen.

+ Mehr als zwei Jahre gemeinsame Entwicklungs-Arbeit stecken hinter dem Produkt, das im Vandemoortele-Werk in Reims/Frankreich hergestellt und ab Mai in Deutschland, Österreich und der Schweiz, in Frankreich, Belgien und Italien – später auch in anderen Ländern – tiefgekühlt



„Der Markt zeigt, dass Co-Branding-Donuts hervorragend funktionieren.“

Robert Maaßen, Country Commercial Manager und Branch Manager Vandemoortele DACH



Thaw and serve: Der Mars®-Donut ist nach dem Auftauen verzehrfertig

über den LEH und Foodservice vertrieben wird. Die Backware ist ungefüllt; Mars® liefert Zutaten für die Glasur und Dekoration zu. „Die Idee des Co-Brandings ist natürlich nicht neu“, sagt Robert Maaßen, Country Commercial Manager und Branch Manager Vandemoortele DACH. „Der Markt zeigt aber, dass Co-Branding-Donuts hervorragend funktionieren. Daher führen wir auch Lizenz-Produkte der belgischen Keksmarke Lotus Biscoff im Sortiment.“ Unabhängig davon sei man seit längerem auf der Suche nach einer Chocolate Brand gewesen.

„Denn für Konsumenten“, so Maaßen, „ist Schokolade die mit Abstand beliebteste Geschmacksrichtung bei Donuts. Vor ca. 2,5 Jahren haben wir dann mit einem externen Partner dieses Projekt gestartet und uns auf die Suche nach erfolgreichen Schokoladen-Marken gemacht. Und vor genau 2 Jahren im März hatten wir das erste Gespräch mit Mars®.“ Womöglich bleibt es nicht bei einem einzigen Co-Produkt. Maaßen: „Wir sind sehr optimistisch, dass weitere Neuentwicklungen mit dem Partner zukünftig zustande kommen können.“ +++