

Bäckerei Egger: Erster Schritt in die Automatisierung

Die Bäckerei Egger modernisiert ihre Backstube, um die steigende Nachfrage zu bewältigen. Mit der neuen Kleingebäckanlage der WP Bakery Group produziert sie nun effizienter – und liefert sogar 2.000 Krapfen täglich an sechs Spar-Märkte.



Florian und Corinna Egger haben mit der Kleinbrötchenanlage Formprofi den ersten Schritt zur Automatisierung gemacht. © Bäckerei Konditorei Egger

Die Familie **Egger** betreibt in Oberdrauburg, an der Grenze zwischen Kärnten und Osttirol, seit mehr als 70 Jahren das

Bäcker- und Konditorenhandwerk. Florian Egger leitet gemeinsam mit seiner Frau Corinna in dritter Generation den Betrieb mit Café in dem schmucken Gebäude am Marktplatz der 1.200-Einwohner-Gemeinde. 15 Mitarbeitende sind im Stammhaus mit einem Café mit 100 Innen- und Außenplätzen und in einer Filiale beschäftigt, sechs davon in der Backstube.

Der Betrieb beliefert zudem sechs Spar-Märkte in der Region mit Back- und Konditoreiwaren und betreibt einen eigenen Lieferservice: Warme Semmeln werden direkt ins Haus geliefert.

Tradition trifft Technik

Florian Egger führt seit 2015 den Betrieb und steht selbst in der Backstube. Zusammen mit fünf Mitarbeitenden produziert er Brot, Kleingebäck, Fett- und Plundergebäck, Kuchen, Schnitten und Torten. Weit über Oberdrauburg hinaus ist er für die Brotspezialitäten aus Urgetreidesorten wie Waldstaude, Emmer oder Einkorn in Bioqualität von regionalen Landwirten bekannt.

Das große Sortiment und die Belieferung der sechs Spar-Märkte war aber mit immer weniger Mitarbeitenden nicht mehr zu bewältigen. Der traditionell geprägte Bäcker- und Konditormeister entschied sich daher, den ersten Schritt in die Automatisierung zu gehen. Nur: Welche Anlage ist für die Anforderungen geeignet? In Manfred Prosegger, Verkaufsleiter Österreich der **WP Bakery Group**, fand der Bäcker- und Konditormeister einen Partner, der entsprechend dem Sortiment, den qualitativen und räumlichen Anforderungen eine geeignete Lösung empfehlen konnte.



Im Oktober 24 wurde die WP Kleingebäck-anlage Formprofi angeliefert. © Bäckerei Konditorei Egger

Mehr Effizienz in der Backstube

Im Oktober 2024 wurde die **WP Kleingebäckanlage Formprof** i angeliefert. Manfred Prosegger hatte nicht nur eine auf die Bedürfnisse maßgeschneiderte Anlage empfohlen, sondern nahm auch beim Einbau genau Maß.

Die Backstube ist im Untergeschoß gelegen, weshalb zunächst die Fensterflügel ausgebaut wurden, um in Millimeterarbeit die Anlagen durch den Fensterrahmen zu bugsieren und korrekt aufzustellen. Es hat geklappt, ebenso die schnelle Inbetriebnahme durch den WP-Partner **Wolfgang Schupanz**.

Seither werden 13 verschiedene Produkte mit der Anlage hergestellt. Die Formprofi ist ideal für getüpfeltes, glattes rundes Kleingebäck von 25 bis 90 g Teiggewicht. Der Revolverstanzkopf erlaubt die Herstellung einer großen Produktpalette. Zusätzlich ist die Formprofi mit dem seitlichen Austrag ausgestattet. Teiglinge können zur Weiterverarbeitung zu Brezeln, Stangengebäck oder anderen Gebäcken nach einer Zwischengäre ausgegeben werden. Glatte, runde Teiglinge können ohne Zwischengäre direkt abgesetzt werden. Mit der Anlage werden deshalb nun auch Krapfen produziert. In der Hochsaison täglich bis zu 2.000 Stück. Damit kann Florian Egger erstmals auch die sechs Spar-Märkte beliefern.

https://youtu.be/9WYeZdZ_QJ0?si=0PrxVkrHlkAuBDd2

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at