

Zeit für Geschmack!



**Geschäftsführer
Ralf Bolten**

Seit über 50 Jahren verfolgt die Bäckerei Bolten nur ein Ziel: ihren Kunden Backwaren in bester Qualität und einen hervorragenden Service zu bieten. Der Erfolg gibt dem Unternehmen recht. Die Nachfrage nach den hochwertigen Produkten ist so groß, dass der Familienbäcker im Raum Duisburg mittlerweile 31 Filialen betreibt.

Ein Markenzeichen sind die täglich – auch sonntags – frisch gebackenen Meisterbrötchen. Die beliebten Schnittbrötchen verlocken durch ihre knackige Kruste und ihr zartes Inneres, Ergebnis einer besonderen Teigführung. Insgesamt hat die Bäckerei über 20 verschiedene Brötchensorten im Angebot, die seit Ende 2009 über eine einzige Anlage hergestellt werden: die Fortuna Profiline. Sie bietet Höchstleistung nach Maß und wird dank ihrer modularen Bauweise exakt an die kundenspezifischen Wünsche angepasst.

Multitalent für höchste Ansprüche

„Was mich von Anfang an begeistert hat, ist die enorme Flexibilität der Anlage“, berichtet Geschäftsführer Ralf Bolten. „Wir produzieren pro Tag rund 50.000 Stück Kleingebäck und verarbeiten dafür ganz unterschiedliche Teige – vom weichen Weizenteig, der teils mit Sonnenblumenkernen, Haselnüssen, Sesam oder Leinsaat angereichert wird, über schwierige Roggenteige bis hin zu Hefeteigen mit Rosinen oder Schokostückchen. Die Fortuna Profiline meistert diese Herausforderung mit Bravour, und das in einer Qualität, die ihresgleichen sucht.“

Verglichen mit der vorherigen Anlage konnte die Bäckerei Bolten mit der Fortuna Profiline die Stundenleistung deutlich erhöhen. Das wirkt sich positiv auf die Personalkosten aus. Zudem eröffnen sich durch die Kombination aus Schneide-, Stüpfel- und Bestreustation jede Menge Möglichkeiten für neue Produkte. Und dank der freitragenden Absetzung, an die ein Blechtransportsystem angeschlossen werden kann, steht einer weiteren Automatisierung der Produktionsprozesse nichts mehr im Wege.

Der Kunde

Die Bäckerei Bolten in Duisburg ist ein echtes Familienunternehmen. Konditormeister Ralf Bolten hat den Betrieb von seinen Eltern übernommen und leitet ihn mittlerweile mit Unterstützung von Ehefrau Maria sowie den beiden Töchtern Maite und Melissa. Seit der Gründung 1959 ist das Traditionsunternehmen stetig gewachsen. Doch auch mit 31 Filialen und rund 330 Mitarbeitern versteht sich die Bäckerei Bolten nach wie vor als Handwerksbetrieb. Besonderen Wert legt Ralf Bolten auf ein gutes Betriebsklima und die Einbindung seiner Mitarbeiter in wichtige Entscheidungen.



Besonderheiten der Ausstattung

- Bypassband zur Direktbelegung der Bleche
- Langroll-Einheit zum spannungsfreien Rollen der Teiglinge
- Stüpfel-Schneidestation mit Werkzeugen für Houska, Kaiser- und Schnittbrötchen
- Bestreustation für verschiedene Saaten

