

Für Freunde des guten Geschmacks



Die Bäckerei Fuchs ist ein Traditionsunternehmen, das seit 125 Jahren alte und bewährte Rezepte pflegt, aber auch mit Neuem experimentiert und für Kundenwünsche stets ein offenes Ohr hat. An

der Spitze des Unternehmens steht Hyazintha Fuchs, zu deren Philosophie handwerkliche Tradition sowie der regionale Bezug der Rohstoffe aus der fränkischen Heimat gehören. Um eine hohe, gleichbleibende Qualität der Premium-Backwaren zu gewährleisten, investiert sie kontinuierlich in beste Rohstoffe und neueste Technik. So setzt auch die Bäckerei Fuchs auf die bewährte Fortuna-Qualität.

Ein Tausendsassa als Neuzugang

Im Jahr 2009 hat Hyazintha Fuchs ihre Bäckerei um eine Brötchenanlage vom Typ Fortuna Profiline erweitert. Die Anlage wird

aus unterschiedlichen Modulen gefertigt, die der Kunde ganz nach Wunsch zusammenstellen kann. *„Diese modulare Bauweise ist für uns ideal, weil wir die Anlage gezielt an die individuellen Bedürfnisse unseres Betriebes anpassen können“*, erklärt die Bäckereichefin. *„Bei der Kopfmassage haben wir uns für die Fortuna Magnus mit integriertem Weichteigmehler entschieden, weil sie für eine besonders teigschonende, gleichmäßige Wirkung unserer extrem weichen Brötchenteige sorgt.“*

Auf der Fortuna-Anlage produziert die Bäckerei Fuchs vorrangig alle runden Brötchen wie zum Beispiel Kaiserbrötchen. Hinzu kommen Saatenbrötchen wie Mohn-, Fitness- und Mehrkornbrötchen, die in der Bestreustation ihren individuellen „Pfiff“ bekommen. Ein großer Vorteil der Anlage ist die automatische Trögelreinigung mit anschließender UV-Entkeimung. Das entlastet die Mitarbeiter und stellt die hygienische Verarbeitung sicher. Das Fazit der Bäckereichefin: *„So wie unsere Brötchen ist die Fortuna-Anlage in dieser Kombination für uns eine „runde“ Sache.“*



Der Kunde

Die Bäckerei Fuchs in Bamberg ist ein Familienunternehmen, das in der 4. Generation von Hyazintha Fuchs geleitet wird. Seit der Gründung 1885 ist das Unternehmen stetig gewachsen und beschäftigt heute rund 850 Mitarbeiter.



In den mittlerweile 110 Fuchs-Fachgeschäften wird täglich frisch gebacken, um den Kunden eine gleichbleibend hohe Qualität und Frische bieten zu können. Das oberste Gebot des Unternehmens ist es, mit Kompetenz und Freundlichkeit die Kunden mit immer wieder neuen Köstlichkeiten in höchster Qualität zu verwöhnen.

Besonderheiten der Ausstattung:

- ⊗ Vor- und Nachgärschrank mit Klimatisierung
- ⊗ Queraustrag für Brezeln oder gewickelte Produkte am Ende der Gärzeit
- ⊗ Stüpfel-Schneidestation für Kaiserbrötchen
- ⊗ Bestreustation für verschiedene Saaten
- ⊗ Mehlabsaugung und automatische Trögelreinigung
- ⊗ Automatische UV-Entkeimung und Trocknung der Gärgehänge vor jeder Neubelegung

