

### Goeken backen... eine Kunst für sich



Die Bäckerei Goeken feiert in diesem Jahr bereits ihr 111-jähriges Firmenjubiläum. Hochwertige Zutaten, sorgfältige Bearbeitung und ungewöhnliche Rezeptideen sind das Erfolgsgeheimnis des Familienbetriebs. Damals wie heute lautet das Credo: das Bewährte pflegen und gleichzeitig offen sein für den Fortschritt. Diese Philosophie gilt auch für die Bäckereimaschinen, mit denen Firmeninhaber Matthias Goeken und sein Team Tag für Tag arbeiten.

Seit Jahrzehnten setzt der Betrieb für die Herstellung von Kleingebäck auf die bewährte Fortuna-Qualität. „Unsere Brötchenanlage ist absolut zuverlässig. Bis heute hatten wir noch keinen einzigen Produktionsausfall“, berichtet Matthias Goeken. „Mit der Anlage sind wir mehr als zufrieden, und der Kundendienst ist bei Bedarf schnell zur Stelle.“

#### Neuzugang in der Backstube

Um die Produktionsleistung insgesamt zu steigern und gleichzeitig für eine Sicherung der Produktion in Spitzenzeiten zu sorgen, hat Matthias Goeken Ende 2008 eine zweite Anlage geordert. Keine Frage, dass auch sie aus dem Hause Fortuna stammt. Der Firmeninhaber hat sich für eine kombinierte Brötchenanlage vom Typ Premium K entschieden. Sie ist äußerst vielseitig und für alle gängigen Brötchensorten geeignet.

„Der gute Geschmack ist für uns das Maß aller Dinge“, erklärt Matthias Goeken. „Damit unsere Backwaren besonders aromatisch sind, geben wir den Teigen lange Ruhezeiten und verwenden nur wenig Hefe als Triebmittel. *Mit Fortuna haben wir einen Partner gefunden, der unser Streben nach handwerklicher Qualität in idealer Weise unterstützt.* Denn obwohl bei uns in zwei bis drei Schichten gearbeitet wird und die Fortuna-Anlage quasi im Dauerbetrieb läuft, schmecken die Brötchen noch wie handgemacht. Und damit begeistern wir unsere Kunden jeden Tag aufs Neue.“

#### Der Kunde

Seit 1898 steht Goeken backen... für traditionelles Bäckerhandwerk im Hochstift Paderborn. Firmeninhaber Matthias Goeken leitet den Betrieb mittlerweile in der 4. Generation und beschäftigt rund 300 Mitarbeiter in Produktion, Verkauf, Verwaltung und Logistik. Die 38 Bäckereifachgeschäfte der Premium-Bäckerei führen von Januar bis Dezember mehr als 1.000 Produkte in ihrem Sortiment. Matthias Goeken legt dabei großen Wert auf die Frische der Backwaren. Deshalb werden zum Beispiel die Brötchen den ganzen Tag über frisch in den Bäckereifachgeschäften gebacken.



#### Besonderheiten der Ausstattung

- Vorgärschrank mit Klimatisierung
- Schneidstation mit ziehendem Messer
- Bypassband zur Direktbelegung der Bleche
- Queraustrag für Brezeln oder gewickelte Produkte am Ende der Gärzeit
- Automatische UV-Entkeimung und Trocknung der Gärgehänge vor jeder Neubelegung

