Alles für den Bäcker

Angefangen bei neuartigen Dekorartikeln über eine massgeschneiderte Versicherung bis hin zur schlüsselfertigen kompletten Bäckerei, auf der diesjährigen Südback finden Bäcker so ziemlich alles, was das Herz begehrt.

von Marcus Meier

Backstuben vom Profi

Dietrich Fertigbau errichtet Bäckereien zwischen 300 m2 und 6.000 m² in einem Zeitraum von drei bis sechs Monaten schlüsselfertig zum Festpreis und bietet somit Finanzierungssicherheit und einen fest planbaren Umzugstermin. In die laufenden Neuplanungen fließt die Erfahrung von mehr als 100 bereits gebauten Backstuben mit ein, so dass viele Detailprobleme schon vorab gelöst sind.
Nach einem ersten Informationsgespräch vor Ort werden ein Grundriss und ein Ablaufplan als Arbeitsgrundlage für die weitere Planung erstellt. Nach Beendigung der Planungsarbeiten bereitet Dietrich Fertigbau den Bauantrag sowie alle weiteren Genehmigungen vor. Nach der Erteilung der Genehmigung kann der Bau sofort beginnen. Nach spätestens sechs Monaten ist die neue Produktionsstätte dann bezugsfertig.
Das Markenzeichen von Dietrich Fertigbau ist die im eigenen Haus entwickelte stützenlose Hallenkonstruktion mit in die Bodenplatte eingespannten Wandelementen. Diese Bauweise ohne störende Wandstützen und mit durchgehend glattflächigen Innenwänden erleichtert die Inneneinrichtung, optimiert die Arbeitsabläufe und ermöglicht eine zügige Reinigung der Halle. Darüber hinaus lässt die Dachausführung mit Leimholzbindern in den Produktionsräumen keine Enge aufkommen und eine 5 m breite Lichtstraße über die gesamte Hallenlänge sorgt für angenehmes Tageslicht. Die hochwärmegedämmten Wandelemente aus Stahlbeton mit Kerndämmung in Kombination mit einer Außenfassade nach Kundenwunsch erfüllen alle Anforderungen des Wärmeschutzes, der Hygiene sowie der Wartungsfreiheit. Die massive Konstruktion sorgt dabei für den notwendigen Temperaturausgleich im Tagesablauf und bietet ein angenehmes Klima auf natürliche Weise. Das gefürchtete Baracken-Klima gehört somit der Vergangenheit an, denn zusätzlich sorgt eine kombinierte Heizungs-, Be- und Entlüftungsanlage sorgt für konstante Temperaturen und gewährleistet einen nur minimalen Mehlstaubgehalt in der Raumluft, der weit unter den geforderten Richtwerten liegt. Weil die Klimatisierung mit geringer Luftgeschwindigkeit und einer der Luftfeuchte angepassten Zu- und Abluftrate erfolgt, ist ein Verhauten von in der Halle stehenden Teiglingen ausgeschlossen.
Neben neuen Hallen gehören auch jegliche Arten von An- und Umbauten zum Leistungsspektrum von Dietrich Fertigbau. Zum Team gehören Architekten, Technische Zeichner und vier Baumannschaften, so dass für alle technischen Fragen kompetente Ansprechpartner zur Verfügung stehen.

› Dietrich Fertigbau (Halle EO, Stand 44)

Foto: Dietrich Fertigbau

Foto: Dietrich Fertigbau

[1] Neben der Produktion kann auch ein Verkaufsbereich in die Halle integriert werden, wie bei Feinbäckerei Brante. [2] Dietrich Fertigbau errichtet stützenlose Hallenkonstruktionen, hier für Bäckerei Rönnau aus Kiel.

Foto: Opelka

Die Clean-Flex 2.0 ist vollautomatisch, hocheffizient und spart Energie.

Zauberhaftes Siedegebäck

Neuer Star im Hause Opelka GmbH: Der „Magic Baker" aus Remseck am Neckar präsentiert auf der Südback seinen Clean-Flex 2.0, eine Siedeback-Anlage, die sich durch vollautomatische Abläufe auszeichnet. Energiesparend, hocheffizient, leicht zu reinigen, plus integriertes Fettfiltersystem, Touchscreen-Monitor, PID-Regeltechnik und flexibler Transportsysteme – und all das kann von einem Mann bedient werden. Oder von einer Frau. Der Technik sei dank.

› Opelka GmbH, Halle 1, Stand 65

Anzeige

SEHEN WIR UNS AUF DER SÜDBACK 2016?

Informieren auch Sie sich vom **22. bis 25. Oktober 2016** auf der **südback** in Stuttgart über die neuesten Themen der Branche. In unserer 360°-Innovations-Bäckerei, **HALLE 5, STAND C 51** erfahren Sie mehr über neue spannende Entwicklungen und Trends der Zukunft.

P.S. **NEU:** Besuchen Sie unseren Bäckershop unter **shop.aha360.com**

südback

Cafe Bäckerei Heinzl, A-5211 Friedburg

AHA 360°

AHA GmbH
Augsburger Straße 162
86368 Gersthofen
T +49 (0)821-790984-0
F +49 (0)821-790984-9
service@aha360.com
www.aha360.com

RAUM. LICHT. KONZEPT.