

Natürliches Backen am Puls der Zeit

In der Bäckerei & Konditorei Ungersbäck in Niederösterreich und Wien wird auf Steinplatten bei ruhiger Hitze gebacken. Im Kühlhaus entfalten Teiglinge 24 Stunden lang ihre perfekten Aromen. Über die Jahre hat das - im Jahr 1965 gegründete - Unternehmen das „Natürliche Backen“ mit Natursauerteig perfektioniert. Kolb ist schon seit Jahrzehnten ein vertrauter Partner. Immer wieder arbeitet man im Rahmen neuer Projekte zusammen. Im Jahr 2021 setzte Kolb das neue Kühl- und Tiefkühlhaus um und übernahm dafür sämtliche baulichen und koordinativen Schritte.

Jeder Teig ist langzeitgeführt

„Natürliches Backen und eine lange Teigführung sind durch moderne Maschinen und durch die Digitalisierung im Laufe der Jahre sehr viel einfacher geworden“, berichtet der Junior-Unternehmenschef Michael Ungersbäck. „Eine lange Teigführung ist für die Qualität des Gebäcks und auch für ihren Geschmack sehr wichtig. Daher ist sie ein fester Bestandteil für all unsere Teige, sogar für unsere Krapfen. Während viele Bäcker keine Langzeitführung für Krapfen erreichen, fertigen wir genau auf diese Weise am Faschingsdienstag 20.000 Stück. Unsere Krapfen sind einfach der Bestseller! An Fasching stehen die Kunden dafür Schlange - und wir beliefern auch einige bekannte große Unternehmen.“

Qualität, die man schätzt

Neben dem Verkaufsschlager Krapfen bedient die Bäckerei & Konditorei Ungersbäck ein breites Sortiment an Mehlspeisen, Kuchen, Torten, Dinkelwaren und Gebäck aus Urgetreide. Das Hausbrot beispielsweise ist ein Roggenmischbrot - ein Natursauerteigbrot, das auf Steinplatten gebacken wird und dessen Rezeptur seit 50 Jahren unverändert ist. „Jede gute Bäckerei sollte ein gutes Sauerteigbrot haben“, meint Herr Ungersbäck. „Unser Sauerteigbrot zeichnet uns aus und wir sind bekannt dafür. In unserer Backstube wird alles täglich frisch zubereitet. Die Backwaren verteilen wir in unsere vier Verkaufsstellen.“ Familie Ungersbäck beliefert auch einige Heurigenbetriebe, Kindergärten, Schulen und Hotels in der Umgebung.

FACTBOX

Bäckerei Ungersbäck GmbH

Qualität braucht Zeit und Erfahrung. Bei der Bäckerei & Konditorei Ungersbäck schmeckt man sie auch.

- Hauptsitz:
Gabrieler Straße 14, 2340 Mödling
- Standorte: 4
- Mitarbeiter/-innen: 35, davon 5 Lehrlinge



Website

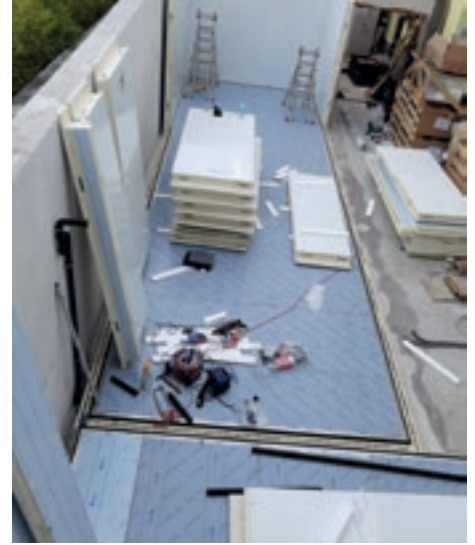


Instagram

Komplettes Kälteportfolio: Kühlung und Tiefkühlung

Am heutigen Standort der Bäckerei & Konditorei Ungersbäck gab es nachweislich schon vor 200 Jahren eine Bäckerei. Das Privathaus der Unternehmerfamilie liegt genau neben der Produktion. Diese sollte im Jahr 2021 durch eine neue Kühl- und Tiefkühlanlage mit Vorkühlnraum erweitert werden. Mit der Entscheidung zum Umbau wurde der bis dato ungenutzte Innenhof neu bespielt: Die neuen Kühlzellen wurden ebenerdig eingebaut, überdacht und so über die Fläche des ehemaligen Innenhofs in die Backstube integriert. Die örtlichen Gegebenheiten erforderten einen maßgeschneiderten Zellenbau, ein hohes organisatorisches Geschick und eine enge Abstimmung mit den zuarbeitenden Baufirmen. Sämtliche Um- und Zubauten wurden über die bestehende Backstube und über das angrenzende Nachbargrundstück koordiniert. Die riesigen Bauteile der neuen Kühlanlage mussten exakt eingewinkelt werden. Damit die Produktion trotz des Umbaus weiterlaufen konnte, wurden ein Ersatz-Kühlcontainer sowie eine externe Stromversorgung organisiert.





Einfachere Produktion, bessere Stimmung

„Besonders die Behörden waren eine Herausforderung“, erinnert sich Herr Ungersbäck. „Die alte Anlage war schon zehn Jahre alt und vereiste häufig. Das war kein Dauerzustand. Die neue Anlage besitzt einen Kühlraum und eine Tiefkühlung. Das erleichtert und verbessert unsere Arbeitsabläufe und unsere Qualität zusätzlich - denn, seit 2015 haben wir bereits die Kolb Kälte PATT-Anlage im Einsatz. Die Langzeitführung der Teige ist für uns ein entscheidendes Qualitätsmerkmal. Mit einer guten Kältetechnik können wir Teiglinge vorproduzieren, einfrieren und die Qualität und Aromen unserer Backwaren beibehalten. Wir haben seit dem Umbau mehr Platz und - vielleicht auch darauf zurückzuführen - ein deutlich besseres Arbeitsklima. Wir haben derzeit 35 Mitarbeiter, davon fünf Lehrlinge. Wir konnten eine zweite Schicht einführen. Die erste beginnt um Mitternacht, die zweite um fünf Uhr morgens. Indem wir den Tiefkühler tagsüber bestücken, können wir moderate Arbeitszeiten

umsetzen. Wir können definieren, wann die Teiglinge bereit zur Weiterverarbeitung sein sollen. Dann nehmen wir sie einfach heraus und backen sie.“

Expertise aus einer Hand und auf Augenhöhe

„Unser Ansprechpartner bei Kolb war bis dato Herr Greiml, mit dem wir einen wirklich guten Kontakt hatten. Als er seine wohlverdiente Pension antrat, übernahm Manuel Hobacher unsere Anliegen. Die Absprache zwischen den beiden Experten und die interne Organisation bei der Projektübernahme verliefen wirklich sehr gut. Die Kommunikation auf Augenhöhe mit dem Kolb-Team und das hohe Expertenwissen von Herrn Hobacher sind für uns immer sehr wichtig und angenehm. Ebenso wie Herr Greiml, so hat auch Herr Hobacher eine tolle Art, mit den Kunden umzugehen. Jetzt haben wir eine modern ausgestattete Backstube, mit der wir jeden Tag noch besser werden können.“

Wir bedanken uns recht herzlich bei der Familie Ungersbäck für das tolle Feedback und das Vertrauen. Wir freuen uns weiterhin auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

