

# Vakuummierung: **Energiekosten** **6-stellig gesenkt**

**Die Hamburger Schanzenbäckerei ist ein traditioneller Familienbetrieb, der ständig nach neuen Chancen und Entwicklungsmöglichkeiten sucht. Die Konsumentenwünsche, ökologische und ökonomische Ziele stehen dabei im Fokus. Ein hanseatisches Erfolgsmodell.**

Die Konsumgewohnheiten der Menschen ändern sich und wir müssen anbieten, was die Kunden wollen! Der Satz fällt im Gespräch mit Gürol Gür, dem Gründer und Inhaber der Hamburger Schanzenbäckerei häufig und ist so etwas wie sein unternehmerisches Credo. Deshalb hat Gür die neuen Entwicklungen am Markt, egal ob es um Essgewohnheiten oder um Bäckertechnik geht, stets im Blick und probiert gern neue Ideen aus. Vor mehr als 30 Jahren, gleich nach dem Abitur, zog es Gürol Gür aus der Türkei nach Hamburg, wo bereits ein Teil seiner Familie lebte. Der Weg in die Bäcker-Branche war aber alles andere als vorgezeichnet. Doch dann jobbte Gür bei Heinz Bräuer, dem damaligen Gründer der Filialkette Dat Backhus (gehört seit 2019 der Unternehmerfamilie Hastor). Der Funke sprang über. Gür blieb beim Backen und machte sich nur fünf Jahre später mit der Schanzenbäckerei selbständig. Der Name verweist auf das Hamburger Szene- und Kneipenviertel „die Schanze“, in dem das Unternehmen seine Produktion und die erste Filiale eröffnete. Mittlerweile gehören zur Bäckerei 35 Filialen, die sich auf das innere Stadtgebiet Hamburgs konzentrieren. Ein knappes Dutzend Standorte wird von Franchisenehmern betrieben.

Weil das Produktionsgebäude im Laufe der Jahre viel zu eng geworden war, baute Gür vor drei Jahren eine neue, größere Halle am östlichen Stadtrand in Wandsbek, dem größten Hamburger Stadtteil: 40 Mitarbeiter in Produktion und Logistik und weitere zehn in der Verwaltung arbeiten dort. Insgesamt stehen rund 300 Mitarbeiter:innen auf der Lohnliste. Sohn Mustafa (35), Bäckermeister und Betriebswirt, arbeitet sich zurzeit in die Nachfolge des Vaters ein, die er spätestens im nächsten Jahr



Gürol Gür hat vor rund 30 Jahren die Schanzenbäckerei in Hamburg gegründet.

antreten soll. Der Senior will dann nur noch beratend tätig sein. Sohn Mehmet (28) leitet das jüngste Tochterunternehmen Donutman, das an verschiedenen Standorten in der Hansestadt aufwendig dekorierte Donuts verkauft – das Trendprodukt in der Branche. Mit einer eigenen Stiftung fördert die Familie Gür darüber hinaus seit Jahren Bildungschancen von Kindern aus sozial schwachen Familien.

Für Gür ist es wichtig, dass der Schanzenbäcker für die Menschen in der Hansestadt nicht nur eine Einkaufsstätte ist, sondern eine Marke, auf deren Qualität man sich verlassen kann. Im Spannungsfeld dieser beiden Pole hat er in den vergangenen 30 Jahren ein Unternehmen entwickelt, das jedes Kind in Hamburg kennt. Der Erfolg speist sich aus verschiedenen Quellen. Von seinem Mentor Heinz Bräuer hat er die Überzeugung mitgenommen, dass das Signaturprodukt Brötchen, egal, ob für die Ldentheke oder für das gastronomische Angebot, eine tragende Säule des Geschäftes ist und deshalb in bester Qualität im Laden frisch gebacken werden muss. Beim Schanzenbäcker kommen 85 bis 90 Prozent aller Brötchen als sogenannte grüne Teiglinge in die Filialen und werden vor Ort nach Bedarf abgebacken. Nur die Erstausrüstung liefert die Produktion fertig gebacken.

## Geringere Energiekosten

„Als fünffacher Vater weiß ich, dass Preise nicht in den Himmel wachsen dürfen“, sagt Gür, „selbst dann nicht, wenn wie zurzeit die Kosten für Rohstoffe, Energie und Logistik täglich neue Höchstmarken erreichen.“ Für ihn sind Ökologie und Ökonomie eng miteinander verwoben, um so kos-

tengünstig wie möglich die Backwaren herstellen und verkaufen zu können. Diese Prämisse stand auch bei der Planung der neuen Produktionsanlagen gleichberechtigt im Pflichtenheft. „Wir haben hier die umweltfreundliche Backstube von Hamburg realisiert“, sagt Gürol Gür stolz. So läuft beispielsweise die gesamte Kühlung mit CO<sub>2</sub> als Kühlmittel und die gesamte Abwärme von Öfen und Kühlanlagen sorgt für die Erwärmung von neuntausend Liter Heißwasser täglich. „Im vergangenen Jahr haben wir damit bei den Energiekosten einen sechsstelligen Betrag eingespart“, erzählt Gür.

Energie spart auch das neue Highlight in der Produktion, eine Anlage zur Vakuumkonditionierung von Cetravac. Eingesetzt wird sie vor allem für Plundergebäcke, Croissants, Feingebäcke wie Muffins oder Bananabread, Blechkuchen, wie Brownies oder Käsekuchen und teilweise für Brötchensorten, die als Erstausrüstung als Frühstücksnacks belegt werden. Die Produkte werden vor der Konditionierung nur zu 85 Prozent gebacken. Allein dadurch ergibt sich beachtliches Energieeinsparungspotential. „Plunder backen wir heute nur noch zwölf Minuten bei 210° Celsius statt wie früher 18 Minuten bei 180° Celsius. Das spart teure Energie!“, betont Gür.

### **Acht Stunden länger frisch mit stabilem und faltenfreiem Volumen**

Aber ein noch wichtigerer Aspekt ist, dass die Backwaren bis zu acht Stunden länger frisch bleiben, wenn sie durch Vakuum konditioniert werden. „Das reicht aus, um alle Filialen komplett zu versorgen“, erklärt Gür. Zudem bleibt das Volumen faltenlos stabil. Das Dinkelciabatta beispielsweise gehört zu den großen Favoriten im Snack- und Gastrosortiment und hier zeigt die vom Vakuum verliehene Stabilität von Kruste und Krume die Vorteile der Konditionierung besonders deutlich.

Das Backstubenteam hat sich schnell an die zwei Stikken fassende Vakuumzelle gewöhnt und will sie nicht mehr missen. Für jedes Produkt wurde von Cetravac ein spezifischer Prozessablauf in der Vakuumzelle programmiert, sodass die Bedienung denkbar einfach ist. Dass der Umzug in die neue Produktionshalle mit dem Beginn der Pandemie zusammenfiel, war für Gür und sein Team eine zusätzliche Herausforderung. Der Gastroumsatz mit Snacks, Pizza, Pasta und Burger, der vorher bei fast 70 Prozent gelegen hatte, schmolz wie Eis an



In der neuen Filiale des Schanzenbäckers mit angeschlossenem Supermarkt am Hamburger Hafen ist das Brotsortiment deutlich betont. Es gibt aber auch einen Bistrobereich.

der Sonne. „Wir haben viel Geld verloren und mussten für fast acht Monate Kurzarbeit anmelden. Aber seit April dieses Jahres liegt unser Umsatz wieder auf Vor-Pandemie-Niveau. Allerdings hat sich der Backwarenanteil erhöht. Unser Gastroanteil liegt inzwischen wieder bei 50 Prozent und der Trend zeigt nach oben“, beschreibt Gür die aktuelle Situation.

Dazu beitragen dürfte auch das neue Ladenkonzept, das gerade erst direkt an der U-Bahnstation in Sichtweite der berühmten Landungsbrücken am Hafentor an der Elbe eröffnet hat. An dem Standort kombiniert Gür im Vorkassenbereich die Bäcker-Filiale mit einem ebenfalls von ihm und Mehmet Ünüvar betriebenen Edeka-Markt. Die Filiale mit ihrem offenen Sitzplatzbereich drinnen wie draußen ist ein Anziehungspunkt für die Touristen, die hier entlang in das Portugiesenviertel schlendern und keine Lust haben auf teure Fischbrötchen am Touri-Hotspot. „Besonders stolz sind wir auf die ausladende Salatbar. Zusätzlich gibt es auch wechselnde warme To-go-Gerichte oder Pasta beim Schanzenbäcker“, so Gür. Für die Einheimischen im Viertel, darunter viele Singles und Ältere, sind das kleine aber feine Brotregal, der Bistrobereich sowie der angrenzende Supermarkt eine attraktive und leicht zu erreichende Adresse.

Ein paar hundert Meter davon entfernt hat Mustafa Gür am Vorsetzen 41 eine Filiale seines Donutman eröffnet. Bunt und üppig dekorierte Donuts, Cheesecakes und Bagels, dazu Kaffeespezialitäten, Bubbleteas und Milchshakes locken vor allem junges Publikum. Die Hefedonuts kommen natürlich aus Papas Backstube, denn „Anpassungen an die veränderten Kundenwünsche sind heutzutage enorm wichtig“, so Gürol Gür. Dazu gehört auch das Nutzen diverser Lieferservices. ■